

MENU VOYAGE

63 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

Tartare et sashimi de coquilles Saint-Jacques
pomme, chou, prune
condiments orange au safran des volcans – **29 €**

=====

Raviole de langoustines, pickles de champignons
algue et fruits exotiques – **45 €**

ET / OU

Chapon fermier de l'Ardèche,
aux truffes d'Auvergne – **45 €**

=====

Le marron glacé, le potimarron,
le fruit de la passion - **15 €**

MENU DEGUSTATION

- 99 € -

Autour des Truffes & des champignons

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

le pressé de fois gras de Limagne,
pickles de champignons sauvages – 29 €

L'oeuf parfait bio, aux truffes d'Auvergne – **35 €**

La Coquille Saint-Jacques rôties,
aux cèpes de nos puy – **55 €**

Le retour de Chasse selon arrivage – **55 €**

Brillat-Savarin aux truffes – **15 €**

La poire, la morille caramel et
le chocolat grand cru – **15 €**

CARTE AUTOMNE

2024

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte
Les prix sont nets, service compris