

MENU VOYAGE

65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

Charlotte d'asperges, araignée de mer
et langoustines – 29 €

=====

Omble de Stéphane Heinis, jus de cèpes – 45 €

ET / OU

Boeuf Fin Gras du Mezenc, ail noir et
saké Les Larmes du Levant – 55 €

=====

Macaronade fraises, pistache et rhubarbe,
Crème glacée basilic – 15 €

MENU CHAMPIGNONS - 99 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de fois gras du Domaine de Limagne,
artichaut et jus de truffe – 29 €

L'oeuf parfait bio,
aux truffes noires Melanosporum – 35 €

Homard, crémeux de petits pois,
lard et pois blond du Cantal – 65 €

Veau et ris de veau de nos massifs
aux morilles d'Auvergne – 60 €

Brillat-Savarin aux truffes – 15 €

La framboise et le chocolat grand cru,
menthe verveine – 15 €

CARTE DE PRINTEMPS

2025

MENU GOURMAND – 49 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pâté en croûte au foie gras, pigeon et morilles – 19 €

=====

Bar farci aux tomates confites et basilic – 39 €

=====

Citron yuzu, praliné aux noisettes d'Auvergne - 15 €

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte

Les prix sont nets, service compris