

MENU VOYAGE

65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

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

OU

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

=====

Emincé de Boeuf Waguy mi-cuit de Clovis Pacaut,
gin, verveine d'Auvergne et yuzu – 55 €

ET / OU

Thon rouge de Méditerranée,
cèpes, ail noir et prune – 45 €

=====

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 d'Auvergne – 35 €

Homard, crémeux de petits pois,
lard et premières girolles – 65 €

Boeuf Fin Gras du Mezenc, morilles d'Auvergne,
purée de pomme terre aux truffes – 60 €

Brillat-Savarin aux truffes – 15 €

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

CARTE D'ETE

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 à la tomate, sauce basilic – **39 €**

=====

Cerise, chocolat, gingembre - **15 €**

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

Les prix sont nets, service compris