

MENU VOYAGE

65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

Pressé de fois gras du Domaine de Limagne,
aux figes et Banyuls – **29 €**

OU

Charlotte de petits pois, crabe et langoustines – **29 €**

=====

Thon rouge des Sables d'Olonne,
cèpes, ail noir, prune – **45 €**

ET / OU

Emince de Boeuf Waguy mi-cuit de Clovis Pacaut,
gin, verveine d'Auvergne et yuzu
– **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,
aux figes et Banyuls – **29 €**

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

Homard, lard coco de Paimpol et morilles
d'automne des sapins – **65 €**

Boeuf Aubrac « Bio » de la Famille Coutarel,
cèpes et jus corsé – **60 €**

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

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

CARTE AUTOMNE

2025

MENU GOURMAND – 49 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la tabl

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

=====

Bar farci aux tomates confites et basilic – **39 €**

=====

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

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

Les prix sont nets, service compris