

MENU VOYAGE

65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services

Pressé de fois gras comme un maki,
aux figues et Banyuls – **29 €**

OU

Ravioles de langoustines, bouillon thaï – **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 €**

=====

Raviole de mangue et fruits de la passion – **15 €**

MENU CHAMPIGNONS - 99 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Caviar de Neuvic, morilles d'automne des sapins
et choux fleurs – **29 €**

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

Coquille Saint -acques rôties aux cèpes – **60 €**

Boeuf Aubrac « Bio » de la Famille Coutarel,
jus de truffes d'Auvergne – **55 €**

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

La poire, la morille et la vanille – **15€**

CARTE AUTOMNE

2025

MENU GOURMAND – 49 € -

Pâté croûte de nos volailles au foie gras et cèpes – 15 €

=====

Esturgeon « Bio » mi-fumé, crème de caviar de Neuvic,
autour du chou – 29 €

=====

Praliné, vanille, noisettes et chocolat - 12 €

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