

## **MENU VOYAGE**

**65 € en 3 Services OU 79 € en 4 Services**

Pressé de foie gras comme un maki,  
aux artichauts – **29 €**

**OU**

Ravioles de langoustines, bouillon thaï – **29 €**

=====

Coquille St Jacques rôties aux cèpes – **45 €**

**ET / OU**

Veau du Massif Central aux morilles – **55 €**

=====

Fraise, rhubarbe, verveine - **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 -Jacques rôties aux cèpes – **60 €**

\*\*\*\*\*

Boeuf Waguy de Clovis Pacaut,  
jus de truffes et saké du Levant – **55 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Framboise, chocolat grand cru – **15€**

## **CARTE PRINTEMPS**

---

### **MENU GOURMAND – 49 € -**

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

=====

Bar farci aux petits légumes et basilic – **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*