

MENU DECOUVERTE

- 59 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne, artichaut
noisettes, caramel de morilles - **19 €**

=====

Saumon sauvage d'Auvergne aux girolles du pays
Gin et genièvre des « Scories » - **29 €**

=====

Framboise, chocolat grand cru et menthe d'Auvergne - **12 €**

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

Les prix sont nets, service compris

MENU VOYAGE

- 79 € -

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Maki d'omble de Stéphane Heinis,
pois blonds de la Planèze,
safran et pur Malte des volcans - **25 €**

=====

Thon rouge de Méditerranée, caviar et citron noir - **45 €**

=====

Boeuf Wagyu de Clovis Pacaud,
raviole d'ail des ours et ail noir de Billom,
bouillon au Saké des Larmes du Levant - **45 €**

=====

Fraise chocolat blanc grand cru & verveine - **12 €**

MENU DEGUSTATION

Autour des Truffes & des champignons
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

- 99 € -

Pressé de foie gras du Domaine de Limagne,
artichaut, noisettes, caramel de morilles - **19 €**

L'oeuf parfait aux truffes - **29 €**

Homard cueillette de champignons,
jus au safran d'Auvergne - **60 €**

Le coeur de ris de veau,
aux morilles de nos Puys - **55 €**

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

Fraise chocolat blanc grand cru & verveine - **12 €**