

## **MENU VOYAGE**

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

Tartare et sashimi de coquilles Saint-Jacques  
pomme, chou, prune  
condiments orange au safran des volcans – **29 €**

=====

Raviole de langoustines, pickles de champignons  
algue et fruits exotiques – **45 €**

**ET / OU**

Biche à la royale, café, tonka – **45 €**

=====

Mandarine, pistache et grenade - **15 €**

## **MENU DEGUSTATION - 115 € -**

**Autour de la Truffe Tuber Melanosporum**

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table**

le pressé de fois gras de Limagne,  
pickles de champignons sauvages – 29 €

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

La Coquille Saint-Jacques rôties,  
aux cèpes de nos puy – **55 €**

\*\*\*\*\*

Veau de nos massifs d'Auvergne,  
vanille et truffes noires – **55 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

La poire, la morille caramel et  
le chocolat grand cru – **15 €**

# **CARTE AUTOMNE**

**2024**

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