

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 CHAMPIGNONS - 99 € -

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 et d'Aveyron
aux morilles – **55 €**

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

La poire, le chocolat grand cru,
crème glacé à la truffe – **15 €**

CARTE PRINTEMPS

2025

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