

## **MENU VOYAGE**

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

Charlotte d'asperges, araignée de mer  
et langoustines – **29 €**

=====

Ombre de Stéphane Heinis, jus de cèpes – **45 €**

**ET / OU**

Boeuf Wagyu de Clovis Pacaut, ail noir et  
saké Les Larmes du Levant – **55 €**

=====

Macaronade fraises, pistache et rhubarbe,  
Crème glacée basilic - **15 €**

## **MENU CHAMPIGNONS - 99 € -**

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

Pressé de fois gras du Domaine de Limagne,  
artichaut et jus de truffe – **29 €**

\*\*\*\*\*

L'oeuf parfait bio,  
aux truffes noires Melanosporum – **35 €**

\*\*\*\*\*

Homard bleu, cremeux de petits pois,  
lard et pois blond du Cantal – **65 €**

\*\*\*\*\*

Veau et ris de veau de nos massifs  
aux morilles d'Auvergne – **60 €**

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

La framboise et le chocolat grand cru,  
menthe verveine – **15 €**

# **CARTE PRINTEMPS**

**2025**

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