

Menu de Saison - 42€

Menu complet avec fromages et dessert – 46 €

Mises en bouche du moment

.....

Asperges, criste marine et œufs de truite

ou

Ceviche de Maigre, « leche de tigre »

ou

Foie gras de canard mi cuit, chutney du moment et pain brioché

.....

La Pièce de bœuf Salers Label Rouge de notre élevage

sauce au Bleu d'Auvergne

ou

L'Agneau de l'Aveyron mijoté aux fruits secs

ou

Le Filet de Turbot, crémeux d'oursin, risotto de quinoa et pleurotes

.....

Le Plateau de fromages d'Auvergne

ou

La Salade de fruits frais

ou

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

La Tarte au citron meringuée

ou

Le Fraisier, pointe de yuzu