

A LA CARTE

Les entrées

Foie gras de canard du domaine de Limagne,
au cœur d'une pomme confite, quintessence de jus,
seïglou finement toastés, pickles du moment. (26 €)

Cappucino de truffes de Lozère :
oeuf cocotte et fine écrasée de pommes rattes truffée (38 €)

Langoustines et caviar d'Aquitaine,
tomates ananas en tartare, coulis aux herbes odorantes du jardin. (28 €)

Les poissons et crustacés

Féra de lac,
herbes et épices, sauce mousseuse légèrement citronnée. (32 €)

Tronçon de filet de lotte dorée,
quelques fèves , sabayon gingembre (38 €)

Symbiose d'écrevisses et mousserons des près
Aux influences Thaïe, blisetto, herbes odorantes de la Margeride (36 €)

Les viandes

Suprêmes de pigeonneau au crumble de cèpes,
petits pois géants, chutney de pomme-rhubarbe à l'hibiscus,
sauce albuféra au vinaigre de genièvre (44 €)

Fricassée de ris de veau légèrement caramélisés et morilles,
écume et légumes de saison (35 €)

Suprêmes de caille « Impériale » rôtis sur le bateau,
pêche blanche rôtie, quelques girolles du Haut-Allier,
onctuosité au cèleri branche et livèche,
caramel de tomates. (35 €)

Les fromages

Chariot de fromages affinés (16 €)

Fromage blanc en faisselle fermière (6 €)

Les desserts

Pavlova révisitée :

meringues, chantilly vanille, fraises en coulis, sorbet, fruit, et chips (16 €)

Confidentiel pour chocophiles :

Ganache de Guanaja Valhrona, sponge-cade, gavotte, glace,
chantilly au grué et contraste glacé au lait de brebis (18 €)