

A LA CARTE

Les entrées

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,
Pickles et toast brioché. (28 €)

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

Tarte aux lentilles vertes du Puy,
bataille de légumes de saison, truffe d'été et sorbet truffe (28 €)

Les poissons et crustacés

Lieu jaune de ligne,
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée. (32 €)

Filet d'omble chevalier à la tanaïsie du jardin,
peau croustillante, sauce mousseuse à l'aspérule odorante. (38 €)

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

Le demi homard breton
petits pois, oignons nouveaux, sauce mousseuse au Pinot noir,
baies et condiment maison de groseilles,
La pince en raviole maison aux incrustations de feuilles. (42 €)

Les viandes

La caille façon ortolan de chez Duplantier rôtie sur le bateau :
suprêmes et cuisses,
jus double et sauce oseille, quelques girolles du Haut-Allier (38 €)

Fricassée de ris de veau légèrement caramélisés et morilles,
écume et légumes de saison. (38 €)

Suprêmes de canette servi rosés, cuisse braisée au four,
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment. (33 €)

Suprêmes de pigeonneau royal au crumble de cèpes,
sauce Albufera au vinaigre de genièvre, condiment harissa. (44 €)

Les fromages

Chariot de fromages affinés (15 €)
Fromage blanc en faisselle fermière (5 €)

Les desserts

Tomate et framboise,
glace brebis, pignon de pin et caramel (16 €)

Tarte soufflée au chocolat,
caramel et glace à la fève Tonka. (18 €)