

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

Lieu jaune de ligne,  
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée.

Suprême de canette servi rosé, cuisse braisée au four,  
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment.

Les fromages affinés

Harmonie de fraise et citron, sorbet basilic.

Tiramisu interprété par Camille

Ce menu vous est proposé à 68 €

Au déjeuner de mercredi à vendredi inclus :

« petit plaisir » servi à 48 € incluant :

Mise en appétit, foie gras, lieu jaune, assiette de fromages, un dessert au choix

# Les Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'été 2019

Mise en appétit,

Fine tartelette aux lentilles vertes du Puy,  
bataille de légumes cuits et crus, truffe estivarium, sorbet à la truffe.

Ou

Fraîcheur de lisette de ligne en escabèche,  
tartare de tomates et espuma de pommes de terre

---

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

---

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

Ou

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

---

Les fromages affinés.

---

Tomate et framboise, glace brebis, pignon de pin et caramel

---

Pavelova revisitée aux abricots, gingembre et meringue.

*Ce menu vous est proposé à :*

*83 € avec la caille*

*90 € avec le homard*