



MENU INITIATION

Entrée + Plats + Fromage ou dessert	37 €
Entrée + Plats + Fromage et dessert	42 €

ENTRÉES

Ravioles de paleron de bœuf confit, bouillon citronnelle, pickles de betteraves.	16 €
Œuf parfait, velours de lentille verte du Puy, croûton au beurre d'anguille fumée.	16 €

PLATS

Chartreuse de cabillaud et tourteau, compotée de poirée à la tomate, bisque d'étrilles.	24 €
Filet de pintade cuisson douce, crème de cidre, crêpe de pommes de terre et sarrasin, fricassée de Bruxelles au lard.	24 €

FROMAGES

Blanc de vache fermier.	5 €
Assortiment de fromages affinés « Oh My Cheese ».	7 €
Roquefort et gelée de coing.	7 €

DESSERTS

Tartelette cacaotée, poire-arabica, ganache au caramel blond.	8 €
Pavlova autour de la myrtille, mousse vanille, sorbet fruité.	8 €
Douceur d'automne, madeleine au marron, ganache chocolat Weiss, mousse châtaigne, glace génépi	8 €

Prix TTC service compris, viandes bovine et volaille origine France, allergènes nous consulter

MENU INTUITION

Entrée + Plats + Fromage ou dessert	44 €
Entrée + Plats + Fromage et dessert	49 €

ENTRÉES

Foie gras poêlé, brioche perdue aux figues, réduction de porto. 19 €

Tartare de Saint-Jacques mangue-avocat, vinaigrette acidulée, tuile de corail. 19 €

PLATS

Filet de canard des plaines de Limagne, sauce aigre-douce au parfum des sous-bois, morille farcie et navet aux épices. 28 €

Filet de bar à l'huile de homard, crème de mousserons, mousseline de panais. 28 €

Souris d'agneau de 15h, jus corsé à l'arachide, butternut en textures 28 €

FROMAGES

Blanc de vache fermier. 5 €

Assortiment de fromages affinés « Oh My Cheese ». 7 €

Roquefort et gelée de coing. 7 €

DESSERTS

Tartelette cacaotée, poire-arabica, ganache au caramel blond. 8 €

Pavlova autour de la myrtille, mousse vanille, sorbet fruité. 8 €

8€

Douceur d'automne, madeleine marron, ganache chocolat Weiss, glace génépi.