

Dessert



Véritable soufflé au Grand Marnier, glace vanille de Madagascar

14
€



La Betterave, le chocolat croquant et la glace infusé au baton de réglisse

14
€



Le Vacherin exotique revisité mangue, ananas, gingembre

12
€

Entree



La Tarte contemporaine au noix de Saint Jacques, escalopes de thon fumé

26
€



La Chartreuse d'Andouilleet lard fumé, crémeux aux lentilles vertes du Puy

21
€



La Terrine de foie gras de Limagne, chutney à la prune, toast de pain grillé

22
€

Non classé



Le Medaillon de filet de sanglier et sa déclinaison de choux

32
€



Le Pigeon rôti au bois de hêtre, salsifis citronnelle et jus cuisiné balsamique, café et badiane

36
€



Le Saumon Label rouge, juste saisi, beurre ravigoté gratiné, risotto homard

30
€