

*Entrées 13 €*

Œuf parfait, mousse de champignon à la noisette et chips de lard

Poached egg, with hazelnut mushroom mousse and bacon chips

Velouté de panais, coulis d'herbes et croûtons dorés

Parsnips soup, herb coulis and golden croutons

Poireaux mimosa, vinaigrette et crémeux jaune d'œuf

Mimosa leeks, vinaigrette and creamy egg yolk

Praïres farcies au beurre à l'orange et gingembre

Clams stuffed with orange and ginger butter

Six gros escargots de Bourgogne au beurre persillé

Six large Burgundy snails with parsley butter

*Plats 25 €*

Filet de canette à l'orange, déclinaison de carottes et jus de viande

Duck fillet with orange, carrots and meat juice

Filet mignon de cochon, salsifis au beurre noisette, espuma de maïs, jus de viande

Pork tenderloin, salsify with brown butter, corn espuma, meat juice

Blanquette de veau et riz pilaf

Veal Blanquette and pilaf rice

Saint-Jacques rôties et risotto au citron confit +6

Roasted scallops and candied lemon risotto +6€

Gnocchis, morilles et crème à la coriandre fraîche

Gnocchi, morels and fresh coriander cream

*Desserts 11 €*

Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme +4 €

Selection of cheeses from Puy-de-Dôme farms +4 €

Autour du chocolat

About chocolate

Riz au lait et glace noisette

Rice pudding and hazelnut ice cream

Panna cotta vanille et fleur d'oranger

Vanilla and orange blossom panna cotta

Pavlova, citron et noisettes

Pavlova, lemon and hazelnut

*A partager*

Côte de bœuf bio, environ un kilo, idéal pour deux personnes 85 €

Organic prime rib, about one kilo, ideal for two people 85 €

Epaule d'agneau confite 8 heures, idéal pour deux personnes 75 €

Shoulder of lamb candied for 8 hours, ideal for two people 75 €

Les garnitures : Pommes grenailles ou Mousseline de panais ou Mousseline de carottes

New potatoes or Parsnips Mousseline or Carrots mousseline

Certains plats sont susceptibles de changer en fonction des saisons

Some dishes are likely to change according to the seasons