

Formule Club

TOUS LES JOURS, AU DEJEUNER UNIQUEMENT (hors samedi et jours fériés)

ENTREE – PLAT : 34 euros (hors boissons)

PLAT – DESSERT : 32 euros (hors boissons)

LES ENTRÉES *starters*

FOIE GRAS MI-CUIT, POMMES DE SAINT-MARTIN

Foie gras mi-cuit, local apples

CHOUX DIVERS, JAMBON D'Auvergne/TRUFFES FRAÎCHES/MACADAMIA

Various cabbages, Auvergne ham/black truffles/macadamia Énuts

TRUITE FARIO SOUS LA FLAMME, MORILLES/PISSENLIT/SABAYON

Brown trout under the flame, morels/dandelions/sabayon

LES POISSONS *fishes*

SAINT-JACQUES AU LAIT RIBOT, BLÉ VERT/CHOU-FLEUR/MOELLE

Scallops and buttermilk, freekeh/cauliflower/marrow

SAUMON « LOCH DUART », BETTERAVES/PÂTE DE CREVETTES/CAMPARI

Salmon « Loch duart », beets/shrimp paste/campari bitter

LES VIANDES *meats*

FILET D'AGNEAU DU BOURBONNAIS, POIREAUX/AIL RÔTI/ POUTARGUE

Bourbonnais lamb fillet, leeks/roasted garlic/bottarga

PIGEON DE RACAN RÔTI, PAIN D'ÉPICES/PATATE DOUCE/CARVI

Pigeon of Racan roasted, gingerbread/sweet potato/caraway

LES DESSERTS *desserts*

CAROTTE ET ORANGE SANGUINE, ÉPICES/SARRASIN/FAISSELLE DE CHÈVRE

Carrot and blood orange, spices/buckwheat/fresh goat cheese

RAVIOLE DE BANANE, SUCS DE CABERNET/AVOCAT/NOIX DE CAJOU

Banana raviole, cabernet juices/avocado/cashew nuts

CHOCOLAT NOIR EN FEUILLE A FEUILLE, CARDAMOME/BERGAMOTE

Dark chocolate ganache, cardamom/bergamot

