À LA CARTE

ENTRÉES

Le pâté en croûte 12€

Pâté en croûte fermier, poitrine de porc, poulet, canard, pistaches et gelée de bœuf au porto

Les moules 12€

Emulsion de bouillabaisse, moules de bouchot, huile de persil brûlée, sauce burrata pecorino et chorizo ibérique

L'œuf frais 14€

Brouillade d'œufs de la Côte Roannaise à la moutarde, au Chablis et brisures de truffe noire d'été

La noix de Saint-Jacques 16€

Carpaccio de Saint-Jacques à la crème de burrata et caviar

À LA CARTE

PLATS

Le charolais 25€

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, sauce chimichurri, frites maison

Le magret de canard 28€

Magret de canard à l'hibiscus, mille-feuille de cèleri rave, gel d'hibiscus, grattons de canard, sauce gastrique à la cerise griotte,
radis read meat

Mafaldine al tartufo 28€

Mafaldine à la crème de tartufata, parmesan reggiano et copeaux de truffe noire d'été

Le thon rouge 28€

Tataki de thon rouge teriyaki, salade d'algues, guacamole, shiitakés braisés, coriandre et pousses de soja

À LA CARTE

FROMAGES

Faisselle nature ou à la crème fleurette ou aux fruits rouges ou aux fines herbes — 5€

Assiette de fromages, sélection Auvergne, confiture de saison — 7€

DESSERTS

Le chocolat — 10€

Moelleux au chocolat noir, ganache montée praliné-noisette

Le citron — 9€

Tarte au citron meringuée

Poussée d'exotisme — 11€

Confit ananas-mangue, crémeux exotique, ganache montée rhum-citron vert, biscuit Joconde aux amandes

Demi-sphère — 11€

Duo de chocolats Excellence et Alunga, rocher riz et quinoa soufflés, ganache chocolat Excellence 55%, crémeux Alunga 40%, ganache montée Excellence 55%