

## POUR COMMENCER...

<b>Escalope de Foie Gras Poêlée,</b> Bouillon clair aux algues et bonite séchée de Bretagne Gnocchi et brocoli	28 €
<b>Langoustine Royale Rôtie,</b> Jus de pinces réduit, Coeur de chou Pak Choï en gourmandise	49 €

## LA MER ET LA RIVIERE

<b>Blanc de Saint Pierre ,</b> Poché au beurre d'aromates, Croustillant de veau, moutarde Roquette	42 €
<b>Homard Laqué Entier</b> Voile d'Eryngii, Cébette rôtie Réduction de tête de homard à la bière Fleuri au « Bombay Sapphire» ©	70 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.  
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

## LA FERME

**Paleron de Veau cuit 30 heures,** 38 €  
Raviole au Carotène, ris de veau, raifort  
Jus Corsé et émulsion de noix de macadamia

**Dos de Pigeon,** 42 €  
Effiloché de cuisse confite  
Viennoise de grué de cacao, sarrasin,  
Croustillant de céleris rave

## LES FROMAGES

**Les Fromages affinés** 21 €  
par « Le Comptoir aux Fromages » à Montluçon

## LES DOUCEURS

**Jeu d'Agrumes,** 18 €  
Pastilles Vichy, Fraicheur Meringue  
Crèmeux Opalys

**Alliance Miel d'Huriel et Fenouil** 18 €  
Biscuit moelleux, jus infusé au safran

**Sucre Soufflé à la Poire** 18 €  
Dacquoise Marron, Sorbet Williams

**Mousse de Chocolat Blond, Cacahuète** 18 €  
Glace caramel beurre salé, praliné feuillantine

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.  
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.