

Menu



Le foie gras de canard du domaine de Limagne, lobe assaisonné à la fine de Cognac hors d'âge, pulpe de crapaudine cuite au sel, mousserons des prés en pickles



La Saint Jacques des côtes normandes, en coquille luttée, poireaux d'hiver, extraction du jus de barbe à la mandarine



La pintade fermière d'Auvergne, poitrine contisée aux morilles, sauce brune d'ailerons torréfiés, confit de légumineuses au vin jaune millésime 2017, blette du jardin bio de Gerzat



La Clémentine feuille de Corse, infusée au pistil de safran cueillette de Fanny, crème parfumée à la mandarine impériale, financier aux amandes caramélisées



Parfait au chocolat grand cru bio Céiba, fumé au bois d'olivier, biscuit madeleine, pralin et noisettes sablées

Les satellites signature de la maison accompagneront votre apéritif avec les gourmandises salées et des mignardises pour votre café

A emporter : 75€/pers A venir chercher le 24/12 jusqu'à 18h

Sur place : 95€/pers le 25 à midi

- Arrhes 50% à la réservation -

