

A la carte

Entrées – Starters

- Tomate « cœur de bœuf » brûlée & fumé. Condiment tomates et burrata, 14€
Salade d'herbes & eau de tomates.
Smoked and blackened tomato. Burrata & tomato condiment. Herbs salad & tomato water
- Poulpe confit 5h au thym, citron confit & crème de laitue. Concombre grillé & en pickles, 16€
Condiment Wasabi-citron vert & coriandre. (Suppl 4€ pour le menu saveurs)
Octopus confit, preserved lemon & lettuce cream. Grilled cucumber & in pickles.
Lime, ginger & coriander condiment
- Sardines en portefeuille brûlées à la flamme. 14€
Crèmeux d'aubergine et sardine, yaourt acidulé & chlorophylle.
Flame burned sardines. Cream of eggplant & sardine, Sour yoghurt & chlorophyll
- Tataki de magret de canard du « Domaine de Limagne » mariné au soja et gingembre. 18€
Betterave en différentes textures, pickles de radis et oxalis. (Suppl 6€ pour le menu saveurs)
Duck breast fillet tataki, marinated in soja & ginger. Beetroot, pickles & wood sorrel

Plats – Main dish

- Minis poivrons farcis et ses sauces mojo multicolores, jeunes pousses 22€
Stuffed baby peppers bell & various multicoloured mojo sauce & baby leaves
- Filet de bœuf « Aubrac » et sa sauce chimichurri, minis courgettes snackées, 32€
Crèmeux de courgettes et anchois, tempura de fleur de courgette.
Aubrac Beef fillet, chimichurri sauce & snacked zucchini, cream of anchovy & zucchini,
Zucchini flower tempura (Suppl 6€ pour le menu saveurs)
- Côte d'agneau et son filet grillé au barbecue japonais, 28€
Déclinaison de maïs et sa polenta à l'estragon, poudre de pop-corn, jus au miso.
Lamb cutlet & grilled lamb fillet, corn, tarragon polenta, miso sauce. (Suppl 4€ pour le menu saveurs)
- Bouillabaisse d'omble chevalier, gambas et moules de cordes, 26€
Minis légumes glacés et son aioli, croustillant de pain.
Arctic char Bouillabaisse, mussels & prawns, glazed baby vegetables & aioli, crispy bread

Dessert

- Sélection de fromages de nos régions - Cheese selection (Suppl 2€ pour le menu saveurs) 14€
- La fraise de Châteldon - Chateldon strawberry 12€
Crèmeux au thym, gelée citron-orange, biscuit pain de gène aux amandes, fraises,
Coulis de fraise au poivre de Timut
Thyme cream, lemon-orange jelly, almonds pain de gène biscuit,
Strawberry & strawberry coulis with Timut pepper
- Praliné abricot à l'orientale - Oriental praline apricot 12€
Crème légère au praliné, pâte feuilletée au sésame, crumble à l'oriental, abricots frais
Praline light cream, sesame puff pastry, oriental crumble, fresh apricot
- Le chocolat 14€
Crèmeux au chocolat & ail noir (Suppl 2€ pour le menu saveurs)
Chocolate cream and black garlic
- La betterave - Beetroot 12€
Tarte tatin pomme-betterave, sorbet betterave et fruits rouges
Tatin tart apple - beetroot, red fruit - beetroot sorbet

Prix nets en euros, taxes & service compris
Net prices, Tax & service included

Menu en 3 Services 55 €

Entrée + plat + légèreté fromagère + dessert (Boissons non comprises)

Menu en 4 Services 75 €

Entrée + poisson + plat + légèreté fromagère + dessert (Boissons non comprises)

Entrées – Starters

Tomate « cœur de bœuf » brûlée & fumé. Condiment tomates et burrata,
Salade d'herbes & eau de tomates.

Smoked and blackened tomato. Burrata & tomato condiment. Herbs salad & tomato water

Poulpe confit 5h au thym, citron confit & crème de laitue. Concombre grillé & en pickles,
Condiment Wasabi-citron vert & coriandre.

*Octopus confit, preserved lemon & lettuce cream. Grilled cucumber & in pickles.
Lime, ginger & coriander condiment*

Sardines en portefeuille brûlées à la flamme.

Crèmeux d'aubergine et sardine, yaourt acidulé & chlorophylle.

Flame burned sardines. Cream of eggplant & sardine, Sour yoghurt & chlorophyll

Tataki de magret de canard du « Domaine de Limagne » mariné au soja et gingembre.

Betterave en différentes textures, pickles de radis et oxalis.

(Suppl 2€ pour le menu saveurs)

Duck breast fillet tataki, marinated in soja & ginger. Beetroot, pickles & wood sorrel

Plats – Main course

Minis poivrons farcis et ses sauces mojo multicolores, jeunes pousses
Stuffed baby peppers bell & various multicoloured mojo sauce & baby leaves

Filet de bœuf « Aubrac » et sa sauce chimichurri, minis courgettes snackées,
Crèmeux de courgettes et anchois, tempura de fleur de courgette.
*Aubrac Beef fillet, chimichurri sauce & snacked zucchini, cream of anchovy & zucchini,
Zucchini flower tempura (Suppl 4€ pour le menu saveurs)*

Côte d'agneau et son filet grillé au barbecue japonais,
Déclinaison de maïs et sa polenta à l'estragon, poudre de pop-corn, jus au miso.
Lamb cutlet & grilled lamb fillet, corn, tarragon polenta, miso sauce.

Bouillabaisse d'omble chevalier, gambas et moules de cordes,
Minis légumes glacés et son aioli, croustillant de pain.
Arctic char Bouillabaisse, mussels & prawns, glazed baby vegetables & aioli, crispy bread

Prix nets en euros, taxes & service compris
Net prices, Tax & service included

Dessert

La fraise de Châteldon - Chateldon strawberry

Crèmeux au thym, gelée citron-orange, biscuit pain de Gêne aux amandes, fraises,

Coulis de fraise au poivre de Timut

Thyme cream, lemon-orange jelly, almonds pain de Gêne biscuit,

Strawberry & strawberry coulis with Timut pepper

Praliné abricot à l'orientale - Oriental praline apricot

Crème légère au praliné, pâte feuilletée au sésame, crumble à l'oriental, abricots frais

Praline light cream, sesame puff pastry, oriental crumble, fresh apricot

Le chocolat

Crèmeux au chocolat & ail noir (Suppl 2€ pour le menu saveurs)

Chocolate cream and black garlic

La betterave - Beetroot

Tarte tatin pomme-betterave, sorbet betterave et fruits rouges

Tatin tart apple - beetroot, red fruit - beetroot sorbet



Menu carte blanche 95 €

(Boissons non comprises)

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Merci de nous faire part de vos intolérances et aversions

Tasting menu with small pieces of our signature dishes

Please let us know your intolerance and aversion



Prix nets en euros, taxes & service compris

Net prices, Tax & service included