



La Carte

Gourmandises salées
Amuse-bouche
Selon mon inspiration

ENTREE

Saint Jacques et pommes : La noix simplement colorée au beurre, cuisson à la nacre, jeu de textures avec les pommes du verger de Marsat, vinaigrette au Calva 21€

Ou

Canard et coing : Escalope de foie gras poêlé, croute de seigle, tapenade de betterave et pâte de coing, consommé de canard fumé 24€

PLATS

Veau du Bourbonnais : Pomme de Ris de veau, cuisson au poêlon, pulpe de céleri aux noisettes et paleron de veau en cuisson lente, crème de morilles 35€

Ou

Rouget Grondin : Filet de rouget « sans arête », cuisson douce, soupe de roche, pistil de safran de la plaine riomoise, rouille en condiment 32€

DESSERTS AU CHOIX

Le Fromage : sélectionnés par nos soins et affinés par Jérôme Souchal 12€

Ou

Agrumes et Champagne : Crème douce au citron, coque de meringue croustillante, suprêmes confits et granité de Champagne 12€

Ou

Chocolat: Ganache chocolat grand cru Céiba parfumé au café, sablé noir, tuiles croustillantes en feuille à feuille, sablé noir cacao, crème douce aux saveurs de whisky Auvergnat 12€

MENUS

LE DUGUESCLIN (PLAT/ DESSERT) : 42€

MONTFERRANDAIS « TOUT MER » (DESSERT INCLUS): 58€

CORDELIERS « TOUT TERRE » (DESSERT INCLUS): 62€

COLOMBIER 2 ENTREES VIANDE OU POISSON /DESSERT : 76€

Toutes nos Viandes sont issues d'élevage Français