

Restaurant

Le
Duguesclin

La Carte

Gourmandises salées
Amuse-bouche
Selon mon inspiration

ENTREE

Homard et coques : Tronçon de homard servi tiède, parfum de cardamome, pulpe de cucurbitacée, salade de coques justes ouvertures au safran d'Auvergne torréfié et concassé de graines de courges 21€

Ou

Champignons et canard : Royale de champignons, fine tuile de seigle toastée, poêlée de la cueillette de Vincent, herbes fraîches et huile de noisette de Blot, consommé de canard fumé et brunoise de magret 24€

PLATS

Bœuf et truffe : Filet de Bœuf du Bourbonnais poêlé au beurre moussoux, joue de bœuf en cuisson lente, tapenade de truffe, écrasé de pommes de terre, espuma fumé, chips croustillante 35€

Ou

Merlu et caviar : Dos de merlu de ligne, cuisson à la nacre, pulpe de citron rôti, fenouil confit et courgette à crue, jus d'arêtes torréfiées et caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia 32€

DESSERTS AU CHOIX

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

Ou

Rhubarbe et Champagne rosé : Rhubarbe pochée, coque de meringue croustillante, granité de Champagne rosé et voile d'eau de Rhubarbe 12€

Ou

Chocolat, café et whisky : Ganache chocolat grand cru Céiba aux notes d'Arabica, sablé noir, tuile croustillante et écorces de chocolat, crème douce, subtile saveur tourbée 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