




LES ENTRÉES

-  Fenouil poché à la fleur de gentiane, parfait d'épinard, neige de chou-fleur et pamplemousse **8€**
-  Cappuccino de lentilles, oeuf poché et espuma safrané **9€**
- Pois gourmands et radis rose à la rhubarbe, vinaigrette de jambon d'Auvergne **10€**

LES PLATS

-  Betterave rôtie, freekeh crème de cantal et oseille **14€**
- Cannelloni d'effiloché de canard et sa poêlée forestière, jus corsé au miel de région **18€**
- Dos de cabillaud en croûte de sésame, gaufre de vitelotte, navet boule d'or, infusion curry **19€**

LES DESSERTS

- Tatin de pommes et noisettes et sa crème fouettée à la fleur de thym **8€**
- Croustillant de mangue et sa mousse légère à la framboise **9€**
- Mousse au chocolat à la fleur de sel et son financier **9€**

NOS FORMULES

- Entrée - Plat ou Plat - Dessert **24€**
- Entrée - Plat - Dessert **29€**
- Menu enfant : Plat - dessert - sirop *jusqu'à 12 ans* **14€**