

MENU DÉCOUVERTE

42 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 25€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 35€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Amuse-bouche, au bon soin du chef.



Oeuf Bio parfait cuit à 63°, Crème d'asperges aux morilles, coulis de roquette, mousseux aux morilles.

Ou

Tataki d'espadon et son bouillon Dashi, Déclinaison autour de la courgette et du sésames.



Cochon d'Auvergne label rouge I.G.P. Affiné 4 semaines au foin, jus de viande à l'ail des ours, croustillant de tomates, petits pois glacés, asperges croquantes, mousseux de pommes de terres.

Ou

Saumon Bio confit à l'huile d'olive et son nappage marjolaine, condiment acidulé, beurre blanc aux œufs de saumon, déclinaison de l'artichaut à la marjolaine.



Chocolat noir fumé en mousse, caramel beurre salé, estragon, pollen de fleurs

Sorbet fromage blanc et estragon.

Ou

Déclinaison de la fraise à la coriandre, chou chou pistache, nuage de lait vanillé et pistache

Sorbet fraise et coriandre.