

Voyage en Auvergne 80€

Doit être pris par l'ensemble de la table.
Commande avant 12H45 pour le déjeuner

Laissez le chef vous faire découvrir son Auvergne avec
trois entrées, un plat et un dessert

De vallées en volcans l'assiette se fait récit.
Ici, chaque plat naît d'une rencontre avec un producteurs,
des leurs terres, de leurs mains, leurs saisons. Ce menu est un
chemin - simple, sincère et profondément Auvergnat.

Le sandre de Corrèze, porté par l'eau limpide,
trouve au cleri de Gerzat un accord apaisé.
Ils tracent tous deux un chemin frais et nuancé
vers les monts où l'air se fait plus fluide.

La biche du Cantal, noble, profonde et fine
s'unit à la courge dorée du Puy en secret.
La truffe y murmure un souffle sombre et discret
Comme un vent d'hiver qui sur les hauteurs chemine.

Enfin la noisette de l'Allier et miel des combrailles
En note douce-amer referment le parcours

Et l'auvergne offre au palais un dernier velours
avant que le temps ne s'arrête et s'égaille