

Un menu ancré dans la terre ,dans le savoir-faire. Des produits choisis tout près d'ici travaillés avec respect et gourmandise.

Foie gras du Domaine de Limagne (63), vin chaud et clémentine bio de la serre aux agrumes (13)



Biche de la société de Chasse de Champs sur Tarentaine (15), courge et Melilot du Lot et garonne

OU

Brochet des Viviers de Hautes Corrèze (19), céleris et curcuma bio de Guyane



Assiette de fromages +5€



Pré-dessert



Agrumes bio de la serre aux agrumes, (13), noisettes, Miel des petits fruits des volcans (63)