

Menu « M »

246€

« Tout en fraîcheur »

Sur une panacotta de tourteau, méli-mélo de courgette,
cannelloni de courgette et salade de tourteau,
bouillon armoise cola

Foie gras de canard poêlé,
petit riz de Manziat et haricots de vert et truffe d'été

Homard bleu grillé,
mille-feuille de tomate et livèche du jardin
crème glacé aux amandes fraîches

Pigeon de la maison Miéral cuit au beurre noisette,
aubergines marinées au calamansi et pure de poivron,
Jus à la réglisse

Les fromages affinés ou yaourts fermiers ou sorbets

« Les myrtilles des monts du Cantal »

île flottante myrtille et crème anglaise à la lavande du château
bavarois fromage blanc et myrtilles
sorbet myrtille et lavande