

Menu « M »

246€

« Tout en fraîcheur »

Sur une pana cotta fenouil, marinière de coques et couteaux,
jeunes pousses de fenouil croquant et écume d'anis sauvage

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

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

Pigeon de la maison Miéral cuit au beurre noisette,
aubergines marinées au calamansi et purée de poivrons,
jus à la réglisse

Les fromages affinés ou yaourts fermiers ou sorbets

« Les myrtilles des Monts du Cantal »

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