

Menu Dégustation « M » 155€

Noix de Saint Jacques snackées,
multitude de choux et charbonniers

Fine tarte aux lactaires délicieux et champignons des Monts du Cantal,
royale et consommé parfumé à la verveine

Daurade juste saisie,
navets violets et radis red meat au raifort

Canard Colvert laqué de miel d'épices,
mousseline de panais et persils tubéreux

Les fromages affinés et yaourts fermiers

Feuilles d'automne croustillantes, pressé de coing confit,
crémeux châtaigne à la vanille et touche de miel