

Notre Carte

Les Entrées :

* *Marbré de foie gras de Limagne à la truite fumée, blancs de poireaux en vinaigrette et noisettes torréfiées.*

* *Tartare de noix de Saint-Jacques au combawa, carpaccio de champignons de Paris, espuma aux agrumes et zestes confits.*

Les Poissons :

* *Bar de ligne poêlé à l'huile d'olive, feuille de pain croustillante, tombée d'épinards et son fumet de vin rouge corsé.*

* *Homard rôti minute, émulsion au lait de coco, rougail d'oignons au gingembre.*

Les Viandes :

* *Suprême de pigeon cuit en rognonnade, sa cuisse confite en habit doré, jus aux quatre épices, purée de betterave rouge au parfum d'orange.*

* *Viennoise de mignon de veau du Limousin au cantal, jus corsé à la fève Tonka et tendres morillons.*

Les Desserts :

*** Le Duo Poire et Pruneau :**

Mousse à la poire, insert de compotée de pruneau, cheese cake au spéculos, et sorbet poire au vin rouge.

*** La Mandarine :**

Crèmeux mandarine impériale, marmelade d'agrumes, dacquoise aux amandes et sorbet mandarine.

*** Le Fondant au Chocolat :**

Fondant au chocolat, bananes rôties, raisins pochés au rhum, tuile cacao, crème glacée banane.

*** Le Moka Revisité :**

Bavaroise Moka, crèmeux chocolat, tuile et glace au café.

*** La Piña Colada :**

Ganache montée coco, insert kalamansi, biscuit rocher coco, ananas confit au poivre de Timut, coulis coco-rhum, sorbet mangue.

