

Saint-Valentin 2012

Menu « Saint-Valentin » 80 €

Les grignotages



En délicate attention...
...la **lentille** (AOP) plurielle



Palet de **foie gras de canard** au caramel de Maury,
pickles et aromatiques



Sole « filet » au beurre d'asperge verte,
quelques copeaux de cécina nieto



Canon d'**agneau** « Noire du Velay » rôti rosé,
polenta « frite » et pleurotes persillées



Notre sélection de **fromages d'Auvergne** au chariot
ou revus et cuisinés à notre manière



Le citron « en coupe » façon vacherin, sorbet citron-coco,
feuilles de pistache de Sicile et planche de Joconde



Douceurs et mignardises

Menu « Découverte ... autour de la truffe » 100 €

Truffe noire (Tuber Mélanosporum), Truffe blanche bianchetto (Tuber Albidum Pico)

Les grignotages



En délicate attention...
...la **lentille** (AOP) plurielle



Homard, langoustine et compagnie
rémoulade de pomme verte, mayonnaise de corail,
râpée de truffe blanche Bianchetto



Saint Pierre de petit bateau
dans un bouillon d'endivettes à la truffe et chorizo bellota,
« paysanne » au lard de colonnata



Lièvre préparé à la royale, les légumes de saison mitonnés,
une sauce liée aux myrtilles des hauts plateaux



Notre sélection de **fromages d'Auvergne** au chariot
ou revus et cuisinés à notre manière



Le baba bouchon arrosé de Verveine Artisanale,
chiboust à la vanille de Madagascar, minestrone de fruits d'ici et d'ailleurs



Douceurs et mignardises