



Menu à « 3 mains »
Grégory Cuilleron / François Gagnaire / Vincent Legrand

Déliçates attentions
par François Gagnaire

Pot de fleur de Lentille Verte du Puy / terre volcanique
par François Gagnaire

Royale de petits pois / émulsion Valcivière /
croûtons Melba / condiments citron / copeaux de foie gras
par Grégory Cuilleron

Noix de Saint-Jacques et saucisses aux champignons /
crème d'ail noir de Billom / feuille des Ours
par François Gagnaire

Volaille de Bresse / le suprême rôti, la cuisse en caillette /
jus court aux aromates / asperges vertes et morilles au Savagnin
par Grégory Cuilleron

Notre sélection de fromages de Pays affinés aux artisans
par François Gagnaire

La Paquerette / comme un vacherin /
les miels d'exception d'Alain Coutant en fleur de printemps
par François Gagnaire

Douceurs et mignardises

120€ par personne tout compris
Menu unique, service unique, places limitées
Sur réservation uniquement avec 30% d'arrhes