

## Pour commencer

### **Tartare de poisson selon la pêche**

**11€**

Huile de basilic citron, oignon péyi, piment végétarien

*Fish Tartar, lemon and basil oil, local onion and mild pepper*

### **Foie gras mi-cuit 4 épices et champagne**

**17€**

Brioche au beurre et confiture de papaye au bois d'inde

*Foie gras 4 spices and Champagne, Brioche and papaye jam with « Bois d'Inde ».*

### **Carpaccio de bœuf de Salers**

**12€**

Oignon peyi, persil, câpres, parmesan et huile d'olive

*Beef carpaccio from Salers, local onion, parsley, capers, parmesan and olive oil.*

### **Raviole de langouste à l'encre de seiche**

**17€**

Emulsion végétale curry vert coco coriandre gingembre

*Lobster ravioli with squid ink, vegetable broth green curry coconut coriander ginger*

### **Œuf parfait bio**

**10€**

Crèmeux de giraumon, oignon frit crumble de lard local fumé,  
Emulsion de lait au parmesan

*Organic perfect egg, pumpkin cream, fried onion, local bacon crumble, parmesan milk emulsion.*

Tous nos prix sont nets T.T.C. Service compris