



Menu Omakase

Je m'en remets à vous », en japonais
Une invitation au voyage, entre racines auvergnates et héritage asiatique.

Escale 55 €

Disponible uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi.

Initiation 95 €

Avec accord Mets & Vins 165€

Disponible uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi.

Ode à la Terre 120 €

Avec accord Mets & Vins 215€

Menu Végétarien; Disponible du mardi au samedi, midi et soir.

Signature 150 €

Avec accord Mets & Vins 245€

Disponible du mardi au samedi, midi et soir.



Par égard pour nos équipes et notre voisinage, le service du
déjeuner s'achève à 16h et celui du dîner à minuit.

Prix nets, taxes & service compris.



À LA CARTE

LES ENTRÉES

L'œuf de la Grange du Pourra Mousse de pomme de terre fumée, œufs de brochet, nori et katsuobochi	32 €
La Truite de l'Aubrac En carpaccio, umeboshi,, sorbet au shizo pourpre, condiment acidulés, caviar osciètre de Neuvic	42 €
Le Foie Gras Poêlé Anguille fumée, chou pak choï et shitakés, bouillon miso	46 €
Le Homard Breton En trois façons, inspiration thaïlandaise	58 €

LES PLATS

L'Omble Chevalier de Stéphane Heinis Confit et parfumé au citron noir d'Iran, pommes de terre ratte acidulées, curry vert	52 €
St Pierre de ligne Poché dans un beurre aux baies de sansho, panais et wasabi, beurre blanc iodé	64 €
Le Pigeon de Pornic Laqué à la Pékinoise, poids blonds de la planèze, champignons et condiment XO	68 €
Le Bœuf d'Aubrac Le faux filet, mi fumé, pulpe d'oignons caramélisés, cèpes et sauce Thi Bé	58 €

LES DESSERTS

Le kiwi Poché et en sorbet, mousse de fromage blanc au wasabi, meringues	20 €
Le Chocolat Valrhona Jeux de textures, fraîcheur d'estragon	22 €
Le Soufflé Au sésame noir, sorbet poire et gingembre	22 €

