

Para Compartir

Caracoles en cazuela, picatostes dorados	
• 12 piezas	18 €
• 6 piezas	10 €
Rillete de esturión con yuzu 90g	10 €

Entrantes

Vitello tonnato	15 €
Espárragos verdes tibios con eglefino ahumado y emulsión de espárragos	18 €
Crema fría de guisantes, queso de cabra fresco, shiso rojo y huevo perfecto 	12 €

Menú Infantil (menos de 12 años)

Salchicha de Auvernia o filete de pescado, puré de patatas
+ 2 bolas de helado de chocolate o vainilla
+ Sirope con agua a elección



Menú Basalte (personalizable)

Entrante/Plato	31 €
Plato/Postre	31 €
Entrante/Plato/Postre	38 €
* Suplemento de 5 € para algunos platos del menú	

Wine Pairing

Entrante/Plato/Postre

3 copas	22 €
---------	------

CARNE DE VACUNO DE AUVERNIA

Trabajamos con carne de alta calidad :

Fin Gras du Mézenc

Enero a junio

Salers

Julio a diciembre

Platos

Paletilla de cordero especiada de Emmanuel, habas y gomasio de sésamo	20 €
Filete de dorada real sellado, ragú de pimientos piquillo y frijoles coco	24 €
Macarrones de trigo integral con pesto de ajo silvestre 	17 €

Carnes

Entraña 160g, salsa bearnesa, puré de patatas *	26 €
Solomillo de ternera 180g, salsa bearnesa, puré de patatas *	29 €

Quesos

Surtido de 3 quesos de Auvernia	9 €
---------------------------------	-----

Postres

Postre de la infancia de Adrien :

Pastelería (una pieza)	7 €
Plato para compartir (3 piezas)	16 €
Tabla (4 piezas)	25 €
Baba con licor artesanal de verbena del Forez *	11 €