

Restaurant Origines par Adrien Descouls

Origines

En Automne
(12 services)

Tentez l'aventure et suivez-moi sur un sentier plein de saveurs qui vous fera découvrir la richesse de nos cours d'eau et de nos terres volcaniques

Éphémère

(5 services)

Créations du moment pour vous entrouvrir la porte de la cuisine du Chef

(Servi uniquement au déjeuner du mercredi au samedi, hors jours fériés)

Le même menu sera servi à l'ensemble de la table à partir de 6 convives

Racines

(7 ou 8 services)

Saveurs de nos terres

•

Soupe de Salers des Burons

•

Truite Arc en Ciel confite,
coussin de corne d'abondance, jus à l'ortie
ET / OU

Canard sauvage au sang de choux

•

Fromages
Affinés par la maison Houlbert

•

Fraîcheur de foin à la cistre et aux noix

•

Le croustillant verveine,
poire confite et praliné maison

•

Douceurs gourmandes

Origines	98€
Racines (viande ET poisson)	75€
Racines (viande OU poisson)	58€
Éphémère	32€
<u>Accords mets et vins</u>	
En 4 services de 6cl	40€
En 8 services de 6cl	75€

Taxes & services compris

Le même menu sera servi à l'ensemble de la table à partir de 6 convives