

La Flèche D'Argent

R E S T A U R A N T

Le chef, Clément LORENTE



La Flèche d'Argent

Notre expérience s'est façonnée au fil des rencontres et du partage, auprès de celles et ceux qui nous inspirent chaque jour.

Notre cuisine reflète à la fois mes racines méditerranéennes et mon attachement à l'Auvergne, ma terre d'adoption, portée par une jeune équipe passionnée.

Ici, le produit est l'acteur principal de l'assiette.

Merci de votre confiance et de votre présence à notre table.

*Fidèle à la tradition d'Occitanie,
le Pain, l'Huile et le Sel célèbrent l'Hospitalité.
Le Pain nourrit, l'Huile reconforte, le Sel unit.*

La Carte

Entrées

- | | |
|---|-----|
| <i>Chèvre frais des Combrailles,</i> | 20€ |
| Betteraves, Herbes fraîches, Crèmeux herbacés | |
| <i>Chou-fleur en différentes textures,</i> | 17€ |
| Chouchous d'amandes salées, Émulsion à la Tome de Rodez | |
| <i>* Supplément caviar 30€/5g de la Maison Kaviari</i> | 47€ |

Plats

- | | |
|---|-----|
| <i>Feuille à feuille de bœuf, Foie gras poêlé de la Plaine de la Limagne,</i> | 69€ |
| Pommes dauphines croustillantes, Jus à la truffe | |
| <i>Saint Pierre sauvage confit à l'huile d'olive,</i> | 55€ |
| Poireaux, Cacahuètes, Beurre blanc | |
| <i>Plat signature: Coeur de ris de veau,</i> | 55€ |
| Retour de cueillette, Jus corsé | |

Desserts

- | | |
|---|-----|
| <i>Fromages de notre terroir</i> | 16€ |
| <i>Dessert signature du chef,</i> | 16€ |
| Pruneaux d'Agen, Vanille, Oranges | |
| <i>Déclinaison de la figue,</i> | 16€ |
| Noix du Périgord, Crème aérienne | |
| <i>Chocolat au lait sarrasin de Nicolas Berger,</i> | 16€ |
| Caramel au beurre salé, Poires | |

*Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE-
Une carte détaillant les allergènes est disponible sur demande*

NOS PRODUCTEURS

Nous tenons à saluer le travail exemplaire de ces Femmes et Hommes de la terre qui nous apportent chaque jour des produits d'exception que vous retrouvez dans vos assiettes.

Maison Kaviari

Paris

Chocolat Nicolas BERGER

Torréfacteur de cacao & chocolatier

Paris

Moutarde de Charroux

Charroux

GAEC Meli Meloux

Volailles

Coutansouze

Christopher BAUR

Safran des Volcans

Mazayes

Domaine de la Limagne

Foie Gras / Canard

Chappes

Les Truites de Corrèze

Saint-Amant-Tallende

Boucherie Durif

Clermont-Ferrand

Le Poisson Livreur

TOLAC Gel

Cournon d'Auvergne

Fromagerie PADDY

Beaumont

D. CRESSIN & B. REMACLE

Atelier BON: Pains BIO au levain

Aubière

Huilerie des Bonnes Fées

Ludesse

GAEC la Ferme d'Ozelles

Oeufs

Auzelles

Samy CHADELAT

Jess bios

Massiac

Pisciculture Charles Murgat

Beaufort

Aléna

Truffe du Périgord