La Flèche D'Argent
RESTAURANT

Le chef, Clément LORENTE

Le chef Clément LORENTE est originaire de Mazamet dans le Tarn.
Après des études d'hôtellerie restauration dans sa ville natale, puis à Vichy (03), il a œuvré dans différents établissements étoilés.
Il fait ses débuts au restaurant la Barbacane ★ à Carcassonne (11), puis à la Maison Troisgros ★★★ à Roanne (42), et au restaurant Le Radio ★ à Chamalières (63).
En 2018, il intègre La Flèche d'Argent au poste de second, puis en 2020, devient chef de cuisine.
Il vous propose une cuisine moderne, alliant ses origines méditerranéennes à sa région d'adoption, l'Auvergne, mettant en valeur les producteurs locaux.

La Carte

Entrées

Le Rouget de Méditerranée, 35 €
Fruits Exotiques, Jus d'Arêtes

Le Foie Gras de la Plaine Limagne, 35 €
Selon mes interprétations

Plats

Le Pigeon de la Maison Durif, 47 €
Saveurs Anisées, Kumquat

La Daurade Royale, 47 €
Artichaut du Roussillon

Le Cœur de Ris de Veau, 42 €
Dans l'esprit d'une Blanquette

Les Fromages de notre terroir, 16 €

Desserts

Le Goûter de mon Enfance, 16 €
Pruneau d'Agen, Vanille, Orange

Le Pamplemousse, 16 €
Mélange de Poivres

La Noisette Chocolatée, 16 €
Mousse de Lait, Chocolat Valrhona

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.