La Flèche D'Argent
RESTAURANT

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.

58€

Entre Jardin et Rivière

Menu en 4 Services

Célèbre la rencontre entre les légumes de saison issus de notre terroir et de l'omble chevalier, pour une cuisine fraîche, délicate et profondément ancrée dans la nature.

Commencement

Foie Gras de la Plaine de la Limagne mi-cuit,

Poires au vin rouge aux épices douces

Truite de Corrèze laquée,

Topinambour en déclinaison au note de café, Vinaigre de cidre

Les Fromages de notre terroir en supplément [16€]

Lait & vanille,

Différentes textures lactées, Vanille en nuances

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