

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.*

58€

Autour du Fruit

Menu en 4 Services

Au Fil des saisons je décline un produit, une saveur...

Commencement

Le Rouget de Méditerranée,

Fruits Exotiques, Jus d'Arêtes

Le Magret de Canard de Limagne,

Entre terre et Mer, Kumquat

Les Fromages de notre terroir en supplément [16€]

Le Pamplémousse,

Mélange de Poivres

*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.

