

Les Entrées : 10 €

Soufflé de Brochet et Crustacés

Trompettes de la Mort, Jus de Carapaces

Ou

Duo d'Artichauts Petits Violets et Haricots Verts

Magret Fumé, Copeaux de Parmesan, Mâche au Vinaigre de Noix

Ou

Sashimi de Saumon Bömlo au Wasabi

Gingembre Confit au Vinaigre, Roquette, Crémeux de Citron Vert

Terrine de Volaille Fermière aux Cranberries

Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits de Saison

Les Plats : 19 €

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles

Crémeux de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Amandes Grillées

Ou

Noix de Saint-Jacques d'Ecosse au Speck

Risotto Arborio, Jus Zesté

Ou

Pièce de Veau "Confit-Rôti" aux Champignons

Ecrasé de Butternut et Châtaignes

Ou

Filet de Canette de la Dombes aux Raisins Confits

Crémeux de Potimarron, Champignons, Tétragones, Jus aux Epices d'Automne

Les Desserts : 6 €

Poire Confite "comme une Tatin"

Glace Artisanale à la Crème d'Isigny, Crumble Speculos

Ou

Vacherin Gourmand au Citron

Sorbet Citron, Crème Citron, Crumble, Chantilly, Meringue

Ou

Moelleux au Chocolat "Valrhona",

Caramel Beurre Salé

Ou

Millefeuille Minute Maison aux Figes Fraîches

Crème Mousseline, Coulis de Fruits Rouges

Menu complet 33 €