

Les Entrées : 11 €

Œuf "Plein Air" au Pistou

Servi Mollet, Bouillon de Poule, Légumes, Cocos de Paimpol, Espuma Basilic
Ou

Sashimi de Saumon Bömlo au Wasabi

Roquette, Sésame, Gingembre Confit, Caramel Miel-Soja
Ou

Petits Artichauts Violets en Barigoule

Chèvre Frais Façon Canut, Palette Ibérique, Roquette, Tomates Confites
Ou

Terrine de Canard Maison au Poivre Vert

Figues Fraîches Rôties au Beaujolais, Jeunes Pousses

Les Plats : 20 €

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles

Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette, Amarante Noire
Ou

Filet de Bar Grillé à la Plancha

Caviar d'Aubergine Relevé à l'Ail et au Cumin, Coulis de Poivron Acidulé
Ou

Pièce de Veau "Confit-Rôti" aux Champignons des Bois

Ecrasé de Roseval aux Fines Herbes, Jus de Déglacage, Noix de Cajou
Ou

"Terre et Mer"

Suprême de Volaille Fermière de la Dombes, Gambas Parfumées au Curry

Risotto Arborio à la Chlorophylle d'Épinard, Jus de Carapaces

Les Desserts : 6 €

Sablé Breton aux Reines Claude

Glace Artisanale Miel-Pignons de Pin
Ou

Pêches de Vigne Façon "Melba"

Gelée de Groseille Maison, Chantilly, Glace Artisanale Vanille
Ou

Vacherin Minute "Fraise - Citron"

Crumble Spéculos, Meringue et Chantilly Maison
Ou

Moelleux au Chocolat "Valrhona",

Caramel Beurre Salé

Menu complet 35 €