

Les Entrées : 11 €

Duo d'Artichauts Petits Violets et Courgettes

Filets de Maquereaux Mariné, Crèmeux de Ricotta Di Buffala, Chips de Pain aux Noix

Ou

Œuf de Poule Bio aux Mousserons

Cuit au Plat, Duxelles de Paris, Jus de Veau

Ou

Tataki de Thon Rouge

Snacké et Mariné, granny Smith, Radis Verts, Roquette, Gingembre Confit

Ou

Terrine Maison de Volaille Fermière de l'Ain

Myrtilles au Vinaigre, Cœur de Sucrine, Oignons au Balsamique

Les Plats : 21 €

Joues de Lotte Snackées à la Plancha

Risotto Arborio, Asperges Sauvages, Ventrêche "Noir de Bigorre", Jus Zesté

Ou

Dos de Cabillaud Rôti aux Mousserons

Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette, Amarantes Noires

Ou

Poitrine de Veau Rôtie aux Mousserons

Farce Fine aux Rognons, Pomme Anna, Confit d'Echalote et Champignons

Ou

Magret de Canard "Rossini"

Escalope de Foie Gras Poêlée, Condiment Rhubarbe, Petits Légumes Frais du Marché, Jus de Rôti

Les Desserts : 6 €

Salade de Pêche Rafraichie à la Verveine

Sorbet Pêche de Vigne, Mousse de Lait Parfumée, Madeleine Maison

Ou

Namelaka Framboise Citron-Vert

Crèmeux Chocolat Ivoire, Pain de Gêne, Coulis de Fruits Rouges Maison

Ou

Gratin d'Abricots aux Amandes

Rôtis au Sirop d'Erable et Romarin, Crème Glacée Isigny

Ou

Moelleux au Chocolat "Valrhona",

Caramel Beurre Salé, Sauce Cacao

Menu complet 35 €