

Les Entrées : 13,90 €

Sashimi de Thon "Obèse"

Roquette, Gingembre Confit au Vinaigre, Vinaigrette Wasabi, Caramel Miel-Soja

Ou

Pressé de Bœuf "Aubrac"

Asperge Verte, Artichaut Barigoule, Vinaigrette Parfumée, Pickles d'Oignons Rouges, Pistou de Roquette

Ou

Truite de Norvège "Mi-Cuite"

Salade d'Artichaut et Petits Pois Frais, Velouté de Cosses aux Aromates, Crémeux au Raifort, Petits Croutons

Ou

Duo d'Asperges Blanches des Landes et Vertes

Vinaigrette Mousseline, Anguille Fumée, Poutargue

Les Plats : 24,00 €

Maigre Sauvage Rôti sur sa Peau

*Crémeux d'Épinards du Plateau, Pak Choi, Poireaux Braisés, Fumet Citronné et Crémé, Vierge
Granny Smith*

Ou

Dos de Cabillaud aux "Pieds de Mouton"

Velouté de Champignons, Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisettes, Amarantes Noires

Ou

Paleron de Veau Confit

*Caillette de Rognons et Ris de Veau, Crémeux Topinambour, Fricassée de Champignons,
Condiments Betterave, Jus de Rôti*

Ou

Canette de la Dombes en Deux Façons

*Le Filet Rôti, la Cuisse Farcie, Ecrasé de Pommes de Terre à la Fourchette,
Condiments Petits Pois à l'Ail des Ours, Jus au Poivre de Voatsiperifery*

Les Desserts : 7,50 €

Délice aux Agrumes

*Suprêmes Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée, Gelée Grand Marnier,
Sorbet Orange Sanguine, Madeleine Maison*

Ou

Ananas Rôti aux Epices

Crème Passion, Rocher Coco, Sorbet Citron Vert

Ou

Poire William façon "Belle Hélène"

Glace Vanille Artisanale, Sauce Cacao, Chantilly Maison, Amandes Effilées

Ou

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"

Crémeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Menu complet 43,90 €

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entrainer des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris