

Les Entrées



<i>Tataki de thon rouge et veau cuit basse T° « façon Vitello »</i>			30.00 €
<i>Câprons – mozzarella Di Bufala – tonade</i>			
<i>Foie gras d'oie au naturel</i>			29.00 €
<i>Chutney poire/nectarine/safran</i>		(Supplément truffe +12.00)	
<i>Tartare de daurade Royale et émincé de poulpe mariné</i>			29.00 €
<i>Aïoli doux – agrumes – jus de crabe anisé</i>			
<i>Salade de homard décortiqué – mayonnaise de corail</i>			
<i>Rougail d'avocat – pamplemousse rose</i>			32.00 €
<i>Croquettes aux crevettes grises de nos Côtes</i>			27.00 €
<i>Miel de tomates et perles d'agrumes</i>			
<i>Raviolis de cèpes et girolles</i>			31.00 €
<i>Jus de poulet au gorgonzola et pecorino truffé</i>			
<i>Huitres de Gillardeau au naturel sur glace</i>	6 / 28.00 €	9 / 40.00 €	
<i>Huitres de Gillardeau gratinées au Champagne</i>	6 / 38.00 €	9 / 55.00 €	

Les Plats



<i>Filet de canette des Dombes et son gyoza rôti au thym du jardin</i>			34.00 €
<i>Croquette au lard fumé – chutney myrtilles – Champignons des bois</i>			
<i>Filet de veau cuit basse T° et grillé sur un risotto d'artichauts</i>			30.00 €
<i>Façon « gremolata » tomates anciennes – olives – jus à la sauge/agrumes</i>			
<i>Filet pur de Bœuf Angus grillé – Sauce poivre vert et Grappa</i>			40.00 €
<i>Escalopines de ris de veau croustillantes aux morilles</i>			38.00 €
<i>Quenelles de sandre et crevettes grises de nos côtes</i>			29.00 €
<i>Petits légumes – sauce Nantua au Noilly-Prat et verveine</i>			
<i>Dos de cabillaud et coques de nos côtes aux herbes du jardin</i>			33.00 €
<i>Julienne de légumes et beurre blanc au cidre et algues</i>			
<i>Noisettes de filet de chevreuil et poêlée de champignons des bois</i>			40.00 €
<i>Sauce lié au foie gras/truffe</i>			

Menu Spécialités 65.00 €

*Foie gras d'oie au naturel
Chutney poire/nectarine/safran*

*Escalopines de ris de veau croustillantes aux morilles
Pommes amandines*

*Café Glacé aux pépites de chocolat et noisettes
Mousse Amaretto*

Menu Pour L'Ensemble De La Table



Menu de saison 55.00 € // 75.00 € *

*Salade de homard décortiqué
Mayonnaise de corail – rougail d'avocat*

** Quenelles de sandre et crevettes grises*

*Sauce Nantua au Noilly-Prat – verveine du jardin**

*Filet de veau cuit basse T° et grillé sur un risotto d'artichauts
Façon « gremolata » tomates anciennes – olives – jus à la sauge/agrumes*

*Sphère de glace Yuzu et cœur meringué
Jus de fruits rouges infusé aux agrumes*

Menu Pour L'Ensemble De La Table

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes
Tout changements dans les menus ou plats peut engendrer un supplément