

POUR DEBUTER

Le chou-fleur

Chou-fleur en couscous d'hiver, velouté de carottes, oignons rouges et épices douces 26€

L'huitre Ostra régale

Huitres Ostra régale au bouillon acidulé au citron et à la vanille 30€

La langoustine

Langoustines justes saisies au beurre de crustacés, bouillon à l'anis vert et coriandre 30€

Le foie gras

Foie gras de canard poêlé, chutney de coings au parfum de safran 28€

L'œuf Bio

Œuf Bio parfait, sauce aux truffes, croûtons et copeaux de truffes 25€

POUR CONTINUER

Les poissons

Le turbot

Turbot cuit lentement, sauce vierge de légumes, purée de panais 38€

Le bar

Filet de bar rôti, sauce aux algues, quinoa Bio, fricassée de fenouil au gingembre 38€

Les Saint-Jacques

Noix de coquilles Saint-Jacques, jus de bardes à l'asiatique, poireaux et légumes anciens 40€

Le saumon Label Rouge écossais

Saumon poêlé, cuisson en basse température, sauce aux herbes, purée de carottes multicolores 36€

Les viandes

La biche

Pavé de biche sauce grand veneur, écrasé de pommes de terre et champignons 38€

Le pigeon

Pigeon de Corton (de Patrice Sanchez) mariné au cassis, sauce au Pinot noir, fricassée de légumes oubliés 36€

Le ris de veau

Noix de ris de veau cuit au sautoir, jus réduit, échalotes confites et chou vert braisé 38€

La canette des Dombes

Filet de canette des Dombes sauce au Porto, purée de patates douces 36€

AVANT LES GOURMANDISES

Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry et Hess, maître fromager 11€

POUR FINIR, le bouquet final

La noix de pécan

Tarte praliné, noix de pécan et crémeux vanille 15€

L'ananas Victoria

*Ananas Victoria rafraîchi au citron vert, mousse citron
et crumble amande* 15€

Le chocolat

*Soufflé chaud au chocolat Valrhona, glace framboise
citron* 15€

La poire

*Poire en trompe l'œil, mousse cassis, mousse poire et coulis
de poire* 14€

MENU enfant 18 €

Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)

Les menus

Menu en 4 créations 47€

entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 55€

entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations *Laissez-vous guider par le Chef* 65€

(2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert)

Menu en 7 créations *Laissez-vous guider par le Chef* 75€

(2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert)

Menu en 8 créations 85€

Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 95€

Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 33€

4 verres de vin 44€

5 verres de vin 55€