

## POUR DEBUTER

### *Le foie gras*

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et ses fruits frais* 30€

### *L'œuf Bio*

*Œuf parfait cuit en basse température, sauce aux truffes et ses  
croûtons* 28€

### *L'escargot*

*Fricassée d'escargots de Bourgogne, légumes croquants, jus au  
Chardonnay* 26€

### *Le potimarron*

*Velouté de potimarron au lait d'amandes, poêlée de potimarron  
et de champignons* 26€

### *Le saumon Féroé*

*Dos de saumon légèrement fumé, citron confit, mousse légère  
aux herbes fraîches* 26€

## POUR CONTINUER

### *Les poissons*

#### *Le bar*

*Filet de bar sauvage, jus de coquillage, purée de carottes aux épices  
douce* 38€

#### *Le cabillaud*

*Dos de cabillaud, sauce coco cureuma, risotto de légumes* 36€

#### *Le carrelet*

*Filet de carrelet, beurre blanc aux herbes, fricassée de légumes* 35€

#### *Les Saint-Jacques*

*Coquilles Saint-Jacques, jus de bardes, poireaux et carottes* 38€

#### *Le plat végétarien*

*Risotto Arborio, légumes de saison, Parmesan et  
Mascarpone, chips de salsifis* 32€

## *Les viandes*

### *Le paleron de veau*

*Paleron de veau, cuit lentement, jus réduit, écrasé de pommes de terre et champignons* 35€

### *Le pigeon*

*Pigeon de Corton, jus aux épices douces, carottes et graines de semoule* 38€

### *La canette des Dombes*

*Filet de canette des Dombes, sauce aux morilles, purée de panais* 36€

### *Le ris de veau*

*Ris de veau, sauce au Porto, purée de pommes de terre Vitelotte* 38€

## *AVANT LES GOURMANDISES*

*Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry* 12€

## POUR FINIR. le bouquet final

### *Les agrumes*

*Pavlova aux agrumes, mousse chocolat blanc, orange et citron* 15€

### *Le chocolat*

*Forêt noire aux griottes revisitée, mousse au chocolat de* 15€

*Guayaquil, glace mandarine et sureau*

### *Le caramel*

*Tarte sablée, mousse caramel, éclat de caramel et barbe à papa* 15€

### *Le cassis*

*Dacquoise aux cassis, biscuit dacquoise et mousse cassis* 15€

### *La poire*

*Poire rôtie, crumble amande, crème pâtissière et sorbet* 15€  
*fromage blanc*

## *MENU enfant 18 €*

*Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)*

## *Les menus*

*Menu en 4 créations* 50€

*entrée - plat - fromages - dessert*

---

*Menu en 5 créations* 58€

*entrée - poisson - viande - fromages - dessert*

---

*Menu en 6 créations* 68€

*2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert*

---

*Menu en 7 créations* 78€

*2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert*

---

*Menu en 8 créations* 88€

*Laissez-vous guider par le Chef*

---

*Menu en 9 créations* 98€

*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€