

NOS ENTRÉES

Tomates anciennes façon Panzanella,
burrata, pêche jaune, basilic, pignons de pin (1,7,8)

15€

Coeur de sucrine, aiguillettes de volaille des Dombes
panées, pancetta, sauce César à l'anchois (1,3,4,7,10)

17€

Longe de veau cuite à basse température façon carpaccio,
vinaigrette miso et condiments (6,7,8)

18€

Truite de chez Petit en Gravlax, déclinaison de betteraves,
espuma wasabi, oeufs de truite (4,7,10,12)

18€

Gambas sauvages croustillantes,
rémoulade de céleri rave et granny smith au curry, aioli citronnée (1,2,3,10)

18€

Terrine de foie gras de canard marbrée au Maury,
chutney fraises/poivrons, éclats de pistaches (1,3,6,7,8,12)

22€

Présence d'allergènes: (1) gluten, (2) crustacés, (3) oeufs, (4) poisson, (5) arachides, (6) soja, (7) lactose, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde, (11) sesame, (12) sulfites, (13) lupins, (14) mollusque

Prix nets & service compris

NOS PLATS

Quenelle de brochet maison façonnée à la cuillère,
sauce Nantua, riz basmati (1,2,3,4,7,9,12,14)

26€

Filet de daurade royale à la plancha,
ratatouille sicilienne, fregola sarda tomatée, écume coraillée
(1,2,4,6,7,8,9,12)

27€

Suprême de poulet noir Fermier « Le Prince »,
vinaigrette miso et condiments (6,7,8)

26€

Entrecôte charolaise
pommes grenailles, sucrine, espuma béarnaise (3,7,12)

32€

Notre cuisine fait la part belle aux produits frais, de saison et majoritairement locaux. Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises.

Présence d'allergènes: (1) gluten, (2) crustacés, (3) oeufs, (4) poisson, (5) arachides, (6) soja, (7) lactose, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde, (11) sesame, (12) sulfites, (13) lupins, (14) mollusque

Prix nets & service compris

NOS DESSERTS

**Assortiment de fromages affinés ou faisselle
d'Étrez (7,8,10)**

10€ ou 6€

Dans l'esprit d'une Pina Colada... (1,7,8,12)

11€

Tiramisu (1,3,7,8)

11€

Macaron framboise, crème diplomate à l'estragon (1,3,7,8)

11€

Sunday, toppings ultra gourmands (1,3,6,7,8)

11€

**Financier abricot, ganache montée au miel,
sorbet abricot/romarin (1,3,7,8)**

11€

Présence d'allergènes: (1) gluten, (2) crustacés, (3) oeufs, (4) poisson, (5) arachides, (6) soja, (7) lactose, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde, (11) sesame, (12) sulfites, (13) lupins, (14) mollusque

Prix nets & service compris

MENU TRADITION

Entrée / Plat / Dessert **49€**

Truite de chez Petit en Gravlax, déclinaison de betteraves,
espuma wasabi, oeufs de truite (4,7,10,12)

OU

Terrine de foie gras de canard marbrée au Maury,
chutney fraises/poivrons, éclats de pistaches (1,3,6,7,8,12)

Quenelle de brochet maison façonnée à la cuillère,
sauce Nantua, riz basmati (1,2,3,4,7,9,12,14)

OU

Suprême de poulet noir Fermier « Le Prince »,
vinaigrette miso et condiments (6,7,8)

Tiramisu (1,3,7,8)

OU

Financier abricot, ganache montée au miel,
sorbet abricot/romarin (1,3,7,8)

Assiette de fromages en supplément (+7€)

Présence d'allergènes: (1) gluten, (2) crustacés, (3) oeufs, (4) poisson, (5) arachides, (6) soja, (7) lactose, (8) fruits à coque, (9) céleri, (10) moutarde, (11) sesame, (12) sulfites, (13) lupins, (14) mollusque

Prix nets & service compris