

La Carte

Foie gras de Canard, 34

du Domaine de Limagne, Rhubarbe en différentes textures

Saumon et Gambas 28

Fraises et Fleurs

Beignets de Crevettes, 26

Tapioca au Safran, Purée de Brocolis

Ombre Chevalier, 32

Confit à l'Huile d'Olive, Asperges verte, Confiture de Kumquat

Pavé de Turbot, 37

Snacké, Pousses et Jus de Légumes au Citron vert

Quenelle de Brochet 39

Au Salpicon de Homard

Carpaccio de Légumes du moment 20

Légumes crus, cuits et confits, Fleurs et Herbes en harmonie

Ballade estivale de Légumes en différentes Saveurs 28

Légumes rôtis chauds et froids en plusieurs textures

« Taxes et Service compris »

Foie de Veau poêlé, 36
Basilic, Roquette et Tomates confites

Volaille de Bresse, 45
En deux façons, Grenailles fondantes et Asperges

Pomme de Ris de Veau, 45
Glacé à la Mangue et Noisettes

Filet de Bœuf Herdshire, 47
Pommes de Terre fondantes, Légumes estivaux, sauce parmesan

Volaille de Bresse 215 (4 personnes)
Truffes et Foie Gras en Vessie
(Sur commande : 48 heures minimum)

« Taxes et Service compris »

Informations :

Toutes nos viandes bovines sont d'origines européenne et US. Nous nous efforçons de travailler un maximum de produits locaux et régionaux. Aussi, nous remercions nos fidèles fournisseurs Gaec Manin à Ampuis, Domaine de Limagne à Chappes, Verrier Martial à La Chapelle Villars, Perrot des Roches de Condrieu, Delphine et Patrick Satre-Julien des Haies, le Val qui Rit de Saint Prim, Ollagnier de Chateauneuf, Valrhona de Tain l'Hermitage pour la qualité de leurs produits. Veuillez nous faire part des produits allergènes qui vous sont interdits afin que nous puissions vous conseiller au mieux dans vos choix.

Pour finir votre repas....

<i>Plateau de Fromages</i>	<i>15</i>
<i>Fromage blanc</i>	<i>7,00</i>
<i>Rigotte fraîche et AOC de Condrieu</i>	<i>9,00</i>

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

<i>Pina Colada,</i>	<i>16</i>
<i>Ananas rôti, Mousse et Ecume Coco, Sauce Praliné Noix de Coco</i>	
<i>Inspiration</i>	<i>16</i>
<i>Sablé Cookie, Pickles de Fraise au Balsamic, Mousse Praline rose</i>	
<i>L'Opalys</i>	<i>17</i>
<i>Sablé Chocolat, Crèmeux Grand Cru, Ganache Vanille, Glace Opalys</i>	

<i>L'Alchimie</i>	<i>16</i>
<i>Douceur Framboise/Rhubarbe</i>	
<i>Fraîcheur de Verveine</i>	
<i>Cordon Rouge</i>	<i>17</i>
<i>Idée d'un Baba au Rhum Marnier,</i>	
<i>Crème montée Amande, Yuzu Citron vert</i>	

« Taxes et Service compris »