

## *La Carte*

### ***Foie gras de Canard, 32***

*Du domaine de Limagne,  
Miel d'Acacia, Poire et Verveine*

### ***Saumon « Label rouge » 28***

*Confit à la Sauge, Poirette fumée, Vinaigrette de betterave*

### ***Noix de Saint Jacques confites, 29***

*Crème de petits pois, Pickles de framboises*

### ***Le Temps d'une Entrée Végétale, 20***

*Saveurs et Textures du moment .....*

### ***Dans l'esprit d'un Aioli 38***

*Lotte pochée au safran et jeunes légumes croquants*

### ***Pavé de Courbine rôti, 32***

*Coco de Paimpol en ragout, Piquillos et Girolles*

### ***Saint Pierre en aiguillettes, 35***

*Yoghurt de Chèvre, Betteraves variées, Poudre d'Hibiscus*

### ***Quenelle de Brochet 39***

*Au Salpicon de Homard*

### ***Le Temps d'un Plat Végétal, 28***

*Saveurs et Textures du moment .....*

*« Taxes et Service compris »*

**Pomme de Ris de Veau, 42**  
*Carottes et Morilles aux senteurs de bière du Pilat*

**Canette des Dombes en filet, 39**  
*Aubergines confites, Fenouil fondant, jus au Jambon cru*

**Le Veau en deux façons 33**  
*Pétales d'Oignons, Emulsion Tilleul*

**Filet de Bœuf Herdshire, 48**  
*Artichauts, polenta, éclats de légumes croquants, Sauce Syrah*

**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 françaises et européennes. Nous travaillons des produits frais et de saison dans la mesure du possible cultivés localement ou dans la région. Notre carte et nos menus peuvent être différents le cas échéant. 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....*

*Assortiment de trois Fromages 12*  
*Fromage blanc 7,00*  
*Rigotte fraîche et sèche AOC de Condrieu 9,00*

*Tous nos desserts sont à commander en début de repas*

*L'Opalys 16*  
*Biscuit Chocolat, Crémeux Grand Cru, Ganache Vanille, Glace Opalys*

*Succès à la Figue 16*  
*Sablé Châtaigne, Confit et Mousse de Figue, Meringue à la violette*

*Merveilleux Grands Crus 16*  
*Meringues, Namelaka Mandjari, Ganache montée Guanaja, Glace Vanille*

*Orange chocolatée 16*  
*Sablé citron, Mousseux et Confit d'Orange, Sauce Chocolat*

*« Taxes et Service compris »*