

Menu Signatures

Eveil du Palais

Foie gras de Canard du Domaine de Limagne

Miel d'Acacia, Poire et Verveine

Ou

Noix de Saint Jacques confites

Crème de petits pois, Pickles de framboises

Saint Pierre en aiguillettes saisies,

Yoghurt de Chèvre, Betteraves variées, Poudre d'Hibiscus

Ou

Dans l'esprit d'un Aioli

Lotte pochée au safran et jeunes légumes croquants

Granité

Canette des Dombes en filet,

Aubergines confites, Fenouil fondant, jus au Jambon cru

Ou

Pomme de Ris de Veau,

Carottes et Morilles aux senteurs de bière du Pilat

L'Opalys

Biscuit Chocolat, Crèmeux Grand Cru, Ganache Vanille, Glace Opalys

Ou

Succès à la Figue,

Sablé Châtaigne, Confit et Mousse de Figue, Meringue à la Violette

Mignardises

Supplément Assortiment de trois Fromages 12 €

accompagné de son verre de Vin au choix dans notre sélection au verre 20 €

Menu en cinq services et dessert selon votre choix pour 68 €

Menu en six services et dessert selon votre choix pour 84 €

Toute modification de menu entraînera un supplément

« Taxes et service compris »