

La Carte

On débute ...

Ravioles aux 2 Asperges 36
Crème et Lard fermier

La Saint Jacques 38
Tomate verte, Beignet, Sorbet

Le Foie gras aux Artichauts 38
Panisse, Citron, Roquette

Entrée Végétale 29
Ravioles, Carotte, Citronnelle

On continue ...

Les Chipirons 37
Matelote, Syrah, Oignons grelot

Le Filet d'Omble chevalier 38
Gnocchis, Petit pois, Safran

La Quenelle 45
Brochet, Homard, Légumes

Ris de Veau en Montgolfière 48
Morilles et Petit Légumes
30 Minutes d'attente

Le Veau aux écrevisses 43
Asperges, Sabayon, Cromesquis

Le Filet de Canette 40
Patate douce, Fèves, Miel

Le Filet de Bœuf 53
Pommes Pont-Neuf, Béarnaise

Le temps d'un Plat Végétal 37
Ravioles, Carotte, Citronnelle

Volaille de Bresse en Vessie 250 (2, 3 ou 4 personnes)
Foie gras, Truffes, Albuféra
Sur Commande, 48 h minimum

« Taxes et service compris »

Pour finir votre repas....

Fromage blanc 10
Coulis, Sucre ou Nature

La Rigotte de Condrieu 11
Fraîche, Sèche AOP de Condrieu

Assortiment de la Ferme 14
Vache, Chèvre, Confit

Accompagné d'un verre de dégustation de Côte Rôtie (7 cl) 9

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

Le Sablé 16
Fraise, Ganache, Romarin

Autour du Chocolat 17
Croustillant, Ganache, Grand Cru

Le Citron vert en trompe l'Œil 18
Mousse et Gel acidulé

La Tarte soufflée 22
Chocolat noir et Noisettes
15 minutes d'attente

« Taxes et Service compris »