La Carte

On débute …

Cajou et Champignons, 31
façon Foie gras, Chutney de Poire

Asperges et Langoustines 42
Caviars et Bourache

Foie gras de Canard marbré 38
Mangue et Basilic

Gnocchis à la Truffe 33
Magret de Canard et Sauge

On continue …

Le Homard bleu 79
Linguine, Truffes, Sauce Homardine

Sandre de la Drôme 41
Artichauts, Agrumes et Safran

La Quenelle 45
Brochet, Homard, Légumes

Le temps d'un Plat Végétal 37
Asperges, Risotto, Parmesan

Pressé de Noix de Veau 41
Patate douce et Jus corsé

Ris de Veau 45
Carottes et Yuzu

Le Pigeon rôti 49
Maïs, Pickles, Jus à l'Estragon

Filet de Bœuf Charolais, 54
Foie gras poêlé et Truffes

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

Duo de Rigotte de Condrieu 12
Croustillant, Huile d'Olive, Pickles

Assortiment de la Ferme 14
Vache, Chèvre

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

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

Le Chocolat Noisette, 17
Ganache, Baba, Bio pure Origine

Les Citrons 17
Crémeux, Frais et Meringués

Ananas et Thé Earl Grey 17
Tartelette, Fromage blanc et Sorbet Ananas

L'Omelette Norvégienne en Flamme 19

« Taxes et Service compris »