

La Carte

Foie gras de Canard, 35

*Compotée d'Abricots grillés,
Coulis Praline rose et Romarin*

Fleurs de Courgettes, 32

Farcies d'une mousse de brochet, crème légère à l'estragon

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

Gambas black Tiger, 35

Déclinaison de petits pois, sauce basilic

Quenelle de Brochet 39

Au Salpicon de Homard

Le Temps d'un Plat Végétal, 28

Saveurs et Textures du moment

« Taxes et Service compris »

Côte de Bœuf Herdshire fumée au Foin 90 (2 personnes)
Pomme Anna, légumes confits, sauce au foin

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

Filets et Cuisses de Pigeon, 41
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, Crèmeux Grand Cru, Ganache Vanille, Glace Opalys

Douceur d'Eté 16
Sablé Huile d'Olive, Soupe de Fraises/Tomates, Sorbet Basilic

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

Rubik's, 16
Cake Vanille, Accord Fruits rouges et exotiques

Carpaccio de Fruits frais et Sorbet 18
Carpaccio de Fruits de saison et Sorbet du moment

« Taxes et Service compris »