

MENU DÉCOUVERTE

42 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 25€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 35€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Amuse-bouche, au bon soin du chef.



Oeuf Bio parfait cuit à 63°, Crème de choux fleurs à l'huile de truffe, oignons frits, truffe d'été.

Ou

**Poulpe confit à la vinaigrette de homard, pesto de cebettes, sorbet tomate,
courgettes grillées comme un antipasti, caviar d'aubergines.**



**Volaille Jaune des Dombes au citron Combava farcie mousseline de cresson, jus de volaille au vin jaune,
Crème de fèves, girolles et navets glacés.**

Ou

**Dos de lieu jaune de ligne rôti sur peau au poivre de voatsiperifery,
Bouillon Dashi, déclinaison de la carotte, rapé de choux fleurs.**



Chocolat noir fumé en mousse, caramel beurre salé, estragon, pollen de fleurs

Sorbet fromage blanc et estragon.

Ou

Déclinaison de la fraise à la coriandre, choucho pistache, nuage de lait vanillé et pistache

Sorbet fraise et coriandre.

Prix net en euros, toutes taxes et services compris

