

MENU DÉCOUVERTE

49 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 35€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 45€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Mignardises du chef.



**Coeur d'artichaut au citron et sarriette, oeuf parfait Bio des Monts du lyonnais,
Déclinaison du chorizo Bellota, Pesto tomates confites.**

Ou

**Asperges de la Drôme croquantes, panna cotta jambon cru,
Sabayon asperges aux thym citronnés, vinaigrette bergamote, glace chèvre frais.**



**Magret de canard du Périgord à l'algue Nori et sa cuisse confite, jus de canard aux agrumes,
Crème de carottes des sables, navets rôtis, condiment citron confit.**

Ou

**Lieu Jaune à l'huile de noisette snacké, beurre blanc aux œufs de truite,
Crème de brocolis, ail noir, carottes glacées au Dashi.**



Déclinaison du chocolat au foin et à la cacahuète, croquant cacahuète et pollen, glace au foin.

Ou

Parfait glacé miel et safran, mousseux hibiscus, tuile miel, chantilly à la menthe poivrée.

MENU SIGNATURE DU CHEF

71 €

ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) 45€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 55€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Mignardises du chef.



**Noix de Saint Jacques juste snackées, gel citron et grué de cacao,
Poireaux confits thaï, velouté de homard.**



**Thon en marinade japonaise mi-cuit, bouillon verveine,
Déclinaison du brocolis, ail noir.**



**Volaille de Bresse en deux cuissons aux morilles et vin jaune, jus réduit,
Dentelle morilles, crème de carottes des sables, condiment morilles.**



LE CITRON....

Reconstitution du citron en plusieurs textures et son sorbet Kalamansi.