

## 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.**



**Hommage à ma grand mère**

**Croquetas de volaille jaune des Dombes ricotta épinards citron vert, mayonnaise au Dashi,**

**Caviar d'aubergines et truffe d'été.**

**Ou**

**Asperges de la Drôme croquantes, panna cotta jambon cru,**

**Sabayon d'asperges au thym citronné, Crumble de noix, glace chèvre frais.**



**Veau français laqué, jus de veau aux agrumes, mousseux de pommes de terre,**

**Fèves et cébettes glacées à l'huile fumée, crème d'artichauts acidulée.**

**Ou**

**Lieu Jaune snacké à l'huile de noisette, beurre blanc aux œufs de truite,**

**Crème de petit pois fumée, ail noir, carottes glacées au Dashi.**



**Crème caramélisée chocolat au lait et vinaigre de mangue, mousse chocolat noir et citron Combava,**

**Nuage de lait à la vanille de Madagascar, pollens de fleurs, glace Yaourt.**

**Ou**

**Transparence Fraise Estragon et miel de lavande,**

**Gaspacho fraises et citron vert, sorbet fraise estragon.**