

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.

Prix net en euros, toutes taxes et services compris
Liste des allergènes disponibles sur demande

