

MENU DÉCOUVERTE

49€

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 35€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 45€

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

Saumon mi cuit ail noir et safran, risotto de lentilles corails,
Radis et carottes fanes au Dashi, Écume Noilly Prat.



PLATEAU DE FROMAGES (FROMAGERIE TÊTE D'OR) 15€



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 fraise et citron vert, sorbet fraise estragon.

Prix net en euros, toutes taxes et services compris

