

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT	44€
ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT	57€
ACCORD METS ET VINS (3 VERRES)	35€

Amuse bouche du chef.



Hommage à ma grand mère

**Croquetas de volaille jaune des Dombes ricotta épinards citron vert,
Mayonnaise au Dashi, Caviar d'aubergines.**

Ou

**Ceuf parfait, crème de petit pois, œufs de truite,
Pesto de tomates confites, sorbet Tomate.**



**Cochon noir de Bigorre laqué aux morilles, jus de viande, purée de pommes de terre à la truffe d'été,
Fèves à l'huile fumée, mousseux de gratin Dauphinois.**

Ou

**Espadon snacké, bouillon lait de coco yuzu,
Risotto Arborio au parmesan affiné 24 mois, carottes fanes glacées.**



Assiette de Fromage (Fromagerie Tête D'or) sup. 12€



**Finger mousse chocolat au lait et poivre Timut , caramel beurre salé,
Crumble cacao, pollen de fleur, sorbet Yaourt.**

Ou

Le Citron en texture, Gel limoncello, sorbet citron Kalamansi.

