

MENU DÉCOUVERTE

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

Amuse bouche du chef.



Tartelette carotte et haddock fumé, huile végétale, œufs de truite, sorbet carotte

Ou

Œuf parfait, velouté de champignons au dashi, champignons du moment, mousseux de cèpes



Canette des Dombes fumée aux foins, jus de viande aux foins,

Condiment noisette aux algues, crème de potiron, panais rôti

Ou

Quenelles de noix de Saint-Jacques aux zestes de citron vert, bisque d'étrilles bretonne,

Petit épeautre comme un risotto, poireaux grillés aux agrumes



Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or) – Supplément 12 €



Tube chocolat noir, praliné aux graines de tournesol, mousseux de lait vanillé, sorbet fruit de la passion

Ou

La pomme au caramel beurre salé, croquant au pollen de fleurs, gel Manzana, glace pop-corn

Prix net en euros, toutes taxes et services compris

