

Menu Découverte

Entrée-Plat-Dessert	44€
Accord Mets et Vins (3 verres)	35€
Entrée - Poisson - Viande - Dessert	57€
Accord Mets et Vins (4 verres)	45€
accord Mets et sans Alcool maison Nivers	25€

Amuse bouche du chef.



Oeuf parfait bio des monts du lyonnais, crème de morilles,

Châtaignes rôties, mousseux au foie gras.

Ou

Oignons de Roscoff AOP en consommé et confits, focaccia à l'huile de truffe,

Condiment carottes et ail noir, Sorbet au Comté affiné 24 mois.



Volaille jaune des Dombes pochée à la bourrache,

bouillon de volaille aux saveurs Umami, Crème de potirons, panais rôti.

Ou

Merlu de ligne au poivre de Voatsiperifery, beurre blanc aux œufs de truites,

Fondue de poireaux à l'huile de homard, Crumble aux noix, crème de choux fleurs grillés.



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



Chocolat fumé, praliné noix de pécan et champignons, glace noix de pécan.

Ou

Le citron, signature du chef, sorbet Kalamansi.

Suggestion du moment

**Foie gras français poêlé, condiment carottes et ail noir,
bouillon Thaï**

Supplément 9€ par personne

**Pomme de Ris de Veau française rôtie, Truffe Mélanosporum,
Jus de veau, pommes de terre tournées.**

Supplément 14€ par personne


MICHELIN
2023

