

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 champignons au dashi,
Châtaignes rôties, mousseux au foie gras.**

Ou

**Noix de Saint Jacques snackées, bouillon thaï,
Condiment ail noir et carottes.**



**Tourte veau, cochon, foie gras et champignons, jus de viande à la sarriette,
Crème de potirons rôtis, condiment aux morilles.**

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.

Apéritifs

Apéritif cocktail maison, 12cl	15,00
Apéritif cocktail maison sans alcool, 12cl	9,00
Negroni	14,00
Kir royal, 12cl	20,00
Kir vin blanc, 12cl	9,00
Champagne Laurent Perrier ' La Cuvée ' Brut, 12cl	20,00
Pastis 51, 2cl	5,00
Martini blanc et rouge, 4cl	8,00
Campari, 4cl	5,60
Gin Bombay Saphire, 4cl	9,00
Porto rouge, 4cl	8,00
Bière Mont Blanc : Blanche, Blonde, Rousse	8,00

Digestifs

Get 31, 4cl	8,00
Eau de vie de poire, maison Peuchet, 4cl	10,00
Grand Marnier, 4cl	9,00
Bailey's, 4cl	8,00
Cognac Delamain XO, 4cl	22,00
Chartreuse Verte, 4cl	10,00
Chartreuse Jaune, 4cl	10,00
Chartreuse MOF, 4cl	12,00
Chartreuse 9ème centenaire, 4cl	13,00
Chartreuse liqueur, 4cl	13,00
Rhum Ryoma japonais , 4cl	11,00
Rhum Savanna , 4cl	12,00
Rhum Mount Gay , 4cl	15,00
Rhum Bumbu , 4cl	14,00
Rhum Diplomatico , 4cl	10,00
Nikka from the barrel, 4cl	15,00
Jack Daniel's, 4cl	11,00
Ballantine's, 4cl	9,00
Whisky verre printanier français, 4cl	14,00
Cointreau, 4cl	8,00
Menthe Poivrée Jacoulot, 4cl	10,00

Prix net en euros, toutes taxes et services compris
Origine viande : France