

Menu Découverte

DEJEUNER

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	34€
Accord Mets et Vins (2 verres)	15€
Entrée - Plat - Dessert	44€
Accord Mets et Vins (3 verres)	25€
Accord Mets et sans Alcool maison Nivers	25€

DÎNER

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.



Œuf parfait bio des monts du Lyonnais, crème de chou-fleur fumée, Noisettes et cébettes, écume de foie gras.

Ou

Crèmeux de champignons au dashi, croustillant aux noix, huile de noix, Glace au Comté, lamelles de champignons bruns.

Ou

Foie gras mi cuit au saké et thé matcha, pomme confite, châtaigne torréfiées - supplément 6€



Suprême de volaille jaune à la sarriette et aux morilles, jus de volaille,

Millefeuille de pommes de terre croustillant, mousseux gratin dauphinois, carottes fanes.

Ou

Rouget aux agrumes et graines de sarrasin, sabayon au safran,

Sucrine grillée, radis, crème de butternut au sésame.

Ou

Homard Breton poché dans son beurre, risotto arborio, bisque de homard - supplément 10€



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



Chocolat et sapin, streusel cacao, caramel au beurre salé, glace à la noix de cajou

Ou

Pommes confites au cidre, sablé breton, glace au foin, craquant au miel.

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

