

Entrées

- Œuf mollet / Patate douce / Pesto tournesol & roquette **14**
- Maquereaux fumés / Potimarron glacé & croquant / Bouillon aux épices **15**
- Autour du champignon / Purée d'aneth / Pommes de terre glacées **12**

Plats

- Canette des Dombes / Purée de betteraves /
Carottes rôties **26**
- Omble Chevalier confit / Fenouil & petit épeautre / Émulsion d'oseille **27**
- Gnocchis farcis / Panais rôtis / Emulsion noisettes &
jus corsé **24**

Fromage

- Crème de bleu de chèvre / Pommes & baies roses / Sarrasin **10**

Desserts

- Tatin pommes / Shortbread / Crème anglaise verveine **10**
- Macaron cacao / Ganache au thé fumé / Caramel aux noix **10**

Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte
(Supplément fromage 10€)



Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

Starters

Perfect Egg / Sweet potato / Sunflower seed & arugula pesto 14

Smoked mackerel / Glazed red squash / Spiced broth 15

Mushrooms plate / Dill purée / Glazed potatoes 12

Mains

Duck / Beetroot purée / Roasted carrots 26

Confit Artic Char / Fennel & spelt / Sorrel emulsion 27

Stuffed gnocchis / Roasted parsnip / Hazelnut emulsion &

jus corsé 24

Cheese

Blue goat cheese cream / Apple & pink berries / Buckwheat 10

Desserts

Apple tatin / Shortbread / Verbena chantilly 10

Macaron / Smoked tea chocolate ganache / Nuts caramel 10

3 - Courses menu 44€

To pick from the carte
(Extra cheese plate 10€)



4 - Courses menu 54€

Depending on the chef's inspiration – Serve to all the table
(Extra cheese plate 10€)

Net price including service