

Entrées

- Œuf mollet / Patate douce / Pesto tournesol & roquette 14
- Seiche & Pormonier / Blettes glacées / Jus à l'encre de seiche 15
- Autour du chou-fleur / Carotte & orange / Pomme de terre & cresson 12

Plats

- Canette des Dombes / Purée de betteraves /
Carottes rôties 26
- Bar sauvage / Chou & sarrasin / Emulsion aux herbes
& condiment agrumes 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
Cuttlefish & Pormonier / Glazed chard / Cuttlefish ink sauce	15
Cauliflower plate / Carrot & orange / potato & watercress	12

Mains

Duck / Beetroot purée / Roasted carrots	26
Seabass / Cabbage & buckwheat / Citrus condiment & herbs 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