

La Carte

◆ Les Entrées Froides et Chaudes

Le velouté de topinambour à l'huile de colza du Val d'Amour et rilette de truite rose de la pisciculture «Beuque»	18.0€
Le cromesquis d'escargots «Bonvalot» en persillade et croûte aux champignons	21.0€
Le foie gras de canard mi cuit, gelée de pomme et coing au Macvin	24.0€
Le carpaccio de noix de saint Jacques des Côtes Bretonnes, pulpe de pomme de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence, parfum d'agrumes et vanille	25.0€

◆ Les poissons

L'omble chevalier des Cévennes en viennoise de noisettes, Comté, courge et betterave	27.0€
L'encornet farci façon Basquaise, riz Vénééré, bisque de homard et tartine de Jambon Ibérico Cinco Jotas	32.5€
Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	43.5€

◆ Les Viandes

Comme un burger de Canard, pickles et pommes Pont Neuf	23.0€
Le filet de pintadeau des fermes de l'Ain et sa cuisse, couscous de dattes, carottes et jus épicé	27.5€
Le râble de lièvre au lard de Colonnatta, choux rouge, poire, trompettes et jus aux baies roses	33.0€
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	

Le miel de Volaine de Bresse «Excellence Miel d'Or» aux mommes et vin jaune, cuisse servie en cocotte
galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté

38.50

◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs

10.50

La faisselle de fromage blanc

6.00

Le Mont d'Or décliné en trois façons

11.50

◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison

9.50

Les quartiers de pomme Royal Gala autour du caramel

11.50

La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas

et une pointe de curry de Madras

12.50

Dans l'esprit d'une forêt noire et sorbet griotte

13.50

Le soufflé servi chaud à la banane, ganache montée au Chocolat Manjari et sorbet passion

15.00