

Menu du Moment

Entrée Plat et Dessert 72 €

Menu végétarien sur demande

Avec 2 verres de vin dédiés 90 €

Entrées

Crabe

Raviole de Poire, Caviar Baeri et Vinaigre Balsamique Blanc
AOC Montlouis sur Loire Remus Taille aux Loups 2018

ou

Truite

Radis, Poutargue, Herbes Marines et Dashi
DOC Orvièto Classico Superiore San Giovanni Della Sala 2018

ou

Ris de veau

Courge Bleue de Hongrie, Parmesan, Citronnelle et Granola
AOC Arbois Naturel du Jura Domaine Rolet 2018

ou

Betterave

Anguille, Fromage Frais et Radicchio
AOC Crozes-Hermitage Les Meysonniers M.Chapoutier 2017

Plats

Omble Chevalier

Cèpes, Girolles, Salicorne et Jus Gras de volaille
AOC Fixin Louis Jadot 2014

ou

Sole Roulée

Céleri Rave, Tempura et Beurre Blanc au Sureau
AOC Mâcon-Verzé Domaines Leflaive 2018

ou

Filet de Boeuf

Pomme de terre fumée, Artichauts, Oignons et Jus au Poivre
Doc Bocca di Lupo Aglianico Castel del Monte 2008

ou

Pintade Excellence Miéral

Carabíneros, Carottes au Vadouvan, Fenouil et Sauce Nantua
AOC Condrieu La Loye J.M.Gerin 2018

Desserts

Noix

Crème Glacée au Café et Coulis Chocolat Noir

ou

Combawa

Financier au Sésame et Meringue Fine

ou

Jardin d'Automne

Quetsches, Raisins et Terre végétale