

Le Menu Découverte – 69 €

Au Choix à la Carte...

Entrée *
&
Plat *
&
Dessert au Choix *

Le Menu Truffe – 135 €

Brouillade à la truffe, Mouillettes Briochées
Millefeuille de Noix de St Jacques et Truffe en Croûte
Pomme de Ris de Veau Dorée au Sautoir, Truffe, Poire
Emulsion de Beaufort d'Été à la Râpée de Truffe et Aromates
Rencontre entre La Truffe, La Noisette et le Chocolat

Le Menu Dégustation – 110 €

Balade Gourmande De Saison en 7 Services

Le Menu Vegan – 49 €

Vinaigrette de Jeunes Poireaux Grillés à la Marjolaine Graines Torréfiées

Risotto de Petits légumes Bio à la Truffe et Herbes Potagère

Déclinaison de Carottes à la Bergamote Blanc comme neige à la Coco

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.

Les Entrées | *Starters*

* Foie Gras de Canard

Le Marbré de Foie Gras Cuit au Vin Chaud, Condiment Kumquat
Marbled Duck Foie Gras in Hot Win, Kumquat Fruit

* Betterave

La Déclinaison de Betteraves Acidulées et Anguille Fumée
Mixed Beets Sauce Citrus, Smoked Eel

St Jacques

Les Noix de St Jacques Marinées aux Algues, Espuma de Cresson et Caviar Oscietre
Scallops Marinated in Seaweed, Cream of Watercress and Caviar

Les Plats | *Main Courses*

* Omble Chevalier

L'omble Chevalier Laqué au Caramel d'Epices Douces et Bergamote, Variation de Carottes
Humble Lacquered in Caramel and Spices, Bergamot, Assorted of Carrots

St Pierre

L'aiguillette de St Pierre Grillée, Persillade d'Escargots et Cardons, Emulsion d'un Chignin
Fine Filet of Stone, Snail with Chopped Parsley

Agneau Fermier

La Selle d'Agneau Servie en Cocotte Fumée au Foin, Condiment au Noix, Gnocchis aux Herbes
Saddle of Lamb in Cooking Pot, Nuts and Gnocchi of Potatoes with Herbs

* Canette des Dombes

Le Filet de Canette des Dombes, Café, Citron vert et Topinambour
Filet of Baby Duck Flavoured Coffee, Green Lemon and Jerusalem Artichokes

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.

Les Fromages et Les Desserts / *Cheeses & Desserts*

* Fraîcheur Exotique

Biscuit Croustillant à la Mousse Passion, Crème Mangue, Sorbet Pina Colada
Crispy Biscuit with Cream Exotic and Sorbet Pina Colada

* Interprétation du Citron

Tartelette Noisette Garnie Crème Frangipane Citron, Meringue,
Crème Glacée Amandon et Citron
Nut Tart and Almond Pastry Lemon with Fresh Cream of Prunes and Citrus

* Mont Blanc Version 2018

Compotée de Myrtilles, Crème Glacée aux Marrons, Espuma de Marrons et Meringue
Compote of Blueberry, Fresh Cream of Chestnut and Meringue