

La Carte

Entrées...

Gravlax de saumon, crème de raifort, mesclun	17.00€
Ceviche de dorade royale au lait de coco et fruits de la passion	19.00€
Tataki de bœuf façon thaï	18.00€
Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto	17.00€
Salade d'artichauts, magret fumé, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	18.00€

Plats...

Abanico de porc ibérique, jus corsé, gratin d'aubergines au vieux parmesan	28.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Tartare de bœuf à l'italienne, pommes rattes et mesclun	27.00€
Médallions de lotte, crème au chorizo, fondue d'épinards	30.00€
Espadon mi-cuit, sauce vierge, poêlée de légumes verts	28.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	29.00€
Grenouilles fraîches sautées comme en Dombes, ail et persil (env. 350gr)	34.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Assortiment de fromages de chèvre	7.00€
Cervelle de Canut	6.00€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	5.00€

Desserts...

Baba au rhum, compotée de rhubarbe, Chantilly	10.00€
Tarte du moment	10.00€
Panna cotta aux deux chocolats et son craquelin	10.00€
Trio de mochis (passion, coco et litchi framboise)	10.00€
Pavlova aux fruits rouges	10.00€

Et aussi... pour les gourmands

Café ou Déca gourmand (suppl. de 2.60€ dans le menu)	11.50€
Thé gourmand (suppl. de 3.80€ dans le menu)	13.50€
Cocktail gourmand (suppl. de 6€ dans le menu) voir votre serveur	16.00€

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.
Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
(gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame,
lupin, arachides, mollusques...)
Prix net. Service compris.