

A la carte

Pour commencer

Lieu noir

Gravlax à la betterave, écume d'aneth
Brunoise, sorbet au poivre rouge de Sichuan

22,00€

Foie gras de canard

Ballotin, marmelade aux agrumes
Bun cacao amer, poudre des zestes

25,00€

Poitrine de veau Française

Cannelloni de bacon au ketchup, coriandre fraîche
Consommé clair de légumes au Kikkoman

21,00€

ⓧ Légumes Bio de Branges

Soupe paysanne, miso et huile de cameline
Croûtons dorés, coriandre fraîche

12,00€

Pour la suite

Skreï

Purée de haricots blancs au beurre, coulis de persil
Confit d'oignons rousis, peau craquante

24,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème au Vin Jaune, espuma de morilles au comté
Riz noir Italien et poireaux rissolés, tuile craquante

30,00€

Faux filet de boeuf

Pavé, Arinthod fondu aux baies roses, chips de légumes
Crêpe soufflée de pommes de terre et champignons

25,00€

ⓧ Pommes de terre

Galette aux herbes fraîches, champignons de Paris
Tubes de poireaux, graines de chanvre

18,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud

Aux pommes et caramel beurre salé
Pipette de Calvados

12,00€

Châtaignes de Corse

En chantilly et cœur coulant, coque chocolat noir
Biscuit moelleux à la châtaigne, mousse de lait

12,00€

Glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Café
Cassis, Citron, Fruits rouges

8,00€

ⓧ Nem ananas et noix de coco

Cuit au sucre cassonade
Chantilly végétale, chocolat noir fondu

10,00€

Prix net ttc par personne, service compris