

Notre menu Au prix de 49€

En Entrées

L'œuf de poule bio, cuit à 64°, purée de panais vanillée, espuma de pommes de terre, parmesan et parfum de truffe



Les coquillages, en salade aux agrumes et salicorne, espuma de marinière au wasabi



Le champignon de paris, en raviole, jambon de pays, crème de champignons

En Plats

La volaille fermière de l'Ain, en deux services : le suprême contisé aux herbes, butternut en deux façons, gnocchis à l'estragon. La cuisson en boudin, dans l'idée d'un pot au feu



Le cabillaud, pavé rôti au beurre, déclinaison de choux fleur, écume de beurre noisette



Le veau, le quasi en viennoise de moutarde de Meaux, pleurotes et marrons poêlés, jus de veau vinaigré

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 6 €)

Et pour les Desserts

(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte



Notre menu Au prix de 56€

En Entrées

La Saint Jacques de Bretagne, en fin carpaccio, déclinaison d'agrumes, fenouil croquant



Le foie gras de canard, poêlé puis pressé, gelée façon pain d'épices, compote de poires au poivre

En Plats

Filet de bœuf, juste saisi, riz rouge de Camargue sauté aux condiments, jus aux olives Taggiasche



Le turbot, rôti sur l'arête, tombée d'épinard, pommes de terre confite, beurre monté aux algues

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 6 €)

Et pour les Desserts

(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Menu Retour du Marché

Chaque midi de la semaine, découvrez notre menu « Retour du Marché »
composé de produits sélectionnés du jour
Ce menu est servi uniquement le midi en semaine (hors jour férié)

Menu Dégustation

Nous vous proposons de découvrir, à l'aveugle, notre menu dégustation conçu avec des produits de choix et en accord avec la saison pour l'ensemble des convives d'une même table.

75€ par personne

Quelques millésimes minutieusement choisis par nos soins peuvent accompagner votre repas, accord mets et vins

105 € par personne

Ce menu est servi le soir uniquement jusqu'à 21h

(N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances afin de pouvoir vous satisfaire pleinement)

Menu Enfant à 28€ (de 5 à 13 ans)

Plat et Dessert à 20€ ↻ Plat simple: 18€

Tapas du Minot

(Assortiment d'entrées en miniature pour éveil gustatif)



Suprême de Volaille **Ou** Dos de Cabillaud, tagliatelles et légumes de saison



Boules de Glaces au choix

Pour les petits appétits de moins de 5 ans nous proposons des petites portions Plat et dessert au prix de 15 €

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

A la carte :

Nos Entrées

- L'œuf de poule bio, cuit à 64°, purée de panais vanillée,
espuma de pommes de terre, parmesan et truffe noire 22 €
- Le foie gras de canard, poêlé puis pressé,
gelée façon pain d'épices, compote de poires au poivre 22 €
- L'huître n°2, en trois façons, crue au céleri,
échalotes au vinaigre, gratinée au sabayon à l'estragon, en tempura, crème au raifort 20 €

Nos Plats

- La volaille fermière de l'Ain, en deux services :
le suprême contisé aux herbes, butternut en deux façons, gnocchis à l'estragon.
La cuisse en boudin, dans l'idée d'un pot au feu truffé 33 €
- La Saint Jacques de Bretagne, poêlée, purée de céleri vinaigrée,
légumes anciens glacés, écume des barbes au whisky Laphroaig 33 €
- Filet de Bœuf, juste saisi, riz rouge de Camargue sauté aux condiments, jus aux olives
Taggiasche 33 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

- Bounty : Biscuit chocolat noir, croustillant noisette, Ganache montée aux deux chocolats,
confit de noix de coco, Glace caramel 13 €
- Solstice d'hiver, crème glacée croquante et mousse au citron, cœur caramel onctueux
au beurre salé, sauce marron cognac et praline de noix de Macadamia 13 €
- Traverse hivernale : pains d'épices note d'orange, Ganache montée au gingembre, ,
crème glacée d'orange brûlée 13 €
- Le Pinea : Dacquoise coco-noisette, crème d'amande cuite à l'ananas. Crème légère ananas
et gruê de cacao, nougatine de pignon de pin servie avec son sorbet ananas 13 €
- Granité au Marc de Garlaban 11 €
- Assiettes de glaces et sorbets maison 9 €
- Glaces : , Vanille, Chocolat, Noix de coco/Ananas, Caramel
Sorbets : Yuzu, Citron, Framboise

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.