

Notre menu Au prix de 49€

En Entrées

L'œuf de poule bio, petits pois en deux façons, pistou d'herbes fraîches, glace moutarde



Le tourteau, mayonnaise à la Savora, crème d'avocat, fin voile d'herbes, espuma d'huile d'olive



Fleur de courgette, farcie d'une concassée de tomate et mozzarella, jus d'une salade de tomate

En Plats

*Le porc de montagne, en déclinaison, boudin noir maison, pommes de terre, oignons confit,
jus infusé au laurier*



Le rouget, poêlé aux épices douces, polenta croustillante, girolle, fumet au vin rouge



La canette des Dombes, le filet grillé, déclinaison de betteraves, sauce au poivre Voastiperifery

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

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 59€

En Entrées

*La langoustine et la raie, en pressé dans une gelée de crustacés, pommes de terre fondante,
déclinaison de fenouil*



Foie gras de canard, poché dans un vin épicé puis pressé, gelée de fraise et amande, condiment fraise rhubarbe

En Plats

*Le veau français, le quasi et le ris poêlé, purée d'oignons caramélisés, asperges blanches en croûte d'herbes,
jus de veau infusé à l'estragon*



*La lotte, confit lentement à l'huile d'olive et au romarin, déclinaison de carottes,
sabayon citron safran*

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

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 accompagneront 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 l'éveil gustatif)



Suprême de Volaille Ou Lote, 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

- Fleur de courgette, farcie d'une concassée de tomate et mozzarella, jus d'une salade de tomate* 22 €
- Le foie gras de canard, poché dans un vin épicé puis pressé, gelée de fraise et amande, condiment fraise rhubarbe* 24 €
- La langoustine et la raie, en pressé dans une gelée de crustacés, pommes de terre fondante, déclinaison de fenouil* 24 €

Nos Plats

- La canette des Dombes, le filet grillé, déclinaison de betteraves, sauce au poivre Voastiperifery* 33 €
- La lotte, confit lentement à l'huile d'olive et au romarin, déclinaison de carottes, sabayon citron safran* 33 €
- Le veau français, le quasi et le ris poêlé, purée d'oignons caramélisés, asperges blanches en croûte d'herbes, jus de veau infusé à l'estragon* 33 €
- Notre Plateau de Fromages* sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

- Le Mambo : Sablé breton reconstitué citron vert, ganache montée au citron et cœur de mangue, passion et abricot romarins. Sorbet abricot* 13 €
- Tiramisu Cerise : Biscuit cuillère, mousse mascarpone à la fève de tonka, confits et sorbet de cerises noir.* 13 €
- Lollipop : Biscuit de noix de pécan grillée, sablé et confiture dans un nuage de fraises aux notes de menthe et de baie . Sorbet fraise.* 13 €
- Macchiato : Fondant et sauce chocolat noir origine Mexique, ganache café et gruê de cacao, mousse chocolat lactée, caramel. Crème glacée café* 13 €
- Granité au Marc de Garlaban* 11 €
- Assiettes de glaces et sorbets maison* 9 €
- Glaces :* , Vanille, Chocolat, Café
- Sorbets :* Framboise, Fraise, Abricot/cerise

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.