

# La carte du dîner

## Idéal à l'apéro

Jambon cru Ibérique, Serrano Juviles Ral, affiné minimum 20 mois - 15

Sardines de Galice à l'huile d'Olive, pain grillé, beurre - 12

## Fourneau & Casseroles

Entrée / Plat / Fromage ou dessert - 37

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 42

. Gros os à moëlle rôti à la fleur de sel - 12

. Chou farci au potimarron, champignons & marrons, infusion de champignons au soja & noisettes (VG) - 12

ooo

. Retour de pêche, coco de Paimpol au fumet de poisson, émulsion thym & romarin brûlé, chips de panais - 25

. Patate douce rôtie, crémeux Parmentier, Gorgonzola monté, noix déglacée au vin blanc (VG) - 25

ooo

. Faisselle de fromage blanc, crème, confiture de framboise ou sucre - 7

. Brioche maison façon pain perdu, praliné noisette & chou chou Sarazin - 9

## Piano & Cuivres

Entrée / Plat / Fromage ou dessert - 43

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 48

. Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, nos supers cornichons des Mont d'or - 16

. Truite fumée & coques, bavarois de chou-fleur, écume de jus de cuisson - 14

ooo

. Noix de Saint Jacques rôties, contisées au lomo Ibérique, risotto, le corail en bisque émulsionné - 32

. Bavette d'Aloyau poêlée au beurre, topinambours rôti, purée de cerfeuil tubéreux, jus de bœuf - 28

. Pavé de cerf poêlé,

girolles & shitaké, mousseline de céleri à l'huile de truffe, jus de viande réduit - 36 (+8 au menu)

ooo

Shropshire, lait de vache, pâte persillée d'Ecosse, coing en purée au sésame & rôti - 8

Fromage du moment affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel - 7

ooo

. Brioche maison façon pain perdu, coulis praliné noisette & chou chou Sarazin - 9

. Mousse au chocolat, crémeux marrons au rhum, crumble, biscuit au noix & potimarron - 9

. Nos célèbres Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier - 12 (+3 au menu)

***TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE PRIS A LA CARTE - PRIX INDIQUÉ EN BOUT DE LIGNE***