

La carte du dîner

Entrées

Saumon Gravelax, crème de citron, ail, échalote & ciboulette	14
Jambon cru Serrano Juviles Ral affiné 20 mois ou +	13
Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre	12
Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, chutney de pruneaux	16
Tartelette ricotta, tomate cerise, confit d'oignons, radis, carotte jaune, poudre de persil (VG)	12 (VG)
Pluma de cochon Ibérique Bellota poêlée & cuite rosée, arrosé de Xipiter du Pays basque	17

Plats

Aubergine grillée, caviar à la flamme, confiture de tomate & pignons de pin, crémeux de chèvre	24 (VG)
Bavette de bœuf poêlée (Salers-Angus origine Normandie), sauce au poivre, purée maison au beurre	29
Retour de pêche, épinards, huile vierge à la prune & œuf de truite, fumet de poisson au cresson, tuile	26
Filet de bar mariné au citron & romarin, aubergine, poivron & courgette, émulsion de Calamansi	29
Paleron de bœuf confit 8 heures, carottes fanes, oignon cébette, jus & pressé de pommes de terre au lard	26

Fromages & desserts

Saint Nectaire Fermier sélectionné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Chèvre frais à l'huile d'olive & piment d'Espelette, crumble de noix, figue rôtie au vinaigre balsamique	8
Brioche maison façon pain perdu, pommes au miel & à la cannelle, coulis caramel & sarrazin	9
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12
Mousse de thé noir, insert pêche, génoise & tuile sésame	9

Menu découverte – 43

1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert – Tout changement au menu sera facturé à la carte

Tartelette ricotta, tomate cerise, confit d'oignons, radis, carotte jaune, poudre de persil (VG)

Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, chutney de pruneaux

Retour de pêche, épinards, huile vierge à la prune & œuf de truite, fumet de poisson au cresson, tuile

Paleron de bœuf confit 8 heures, carottes fanes, oignon cébette, jus & pressé de pommes de terre lard

Aubergine grillée, caviar à la flamme, confiture de tomate & pignons de pin, crémeux de chèvre (VG)

Fromage ou dessert au choix à la carte (+3 Crêpes Suzette)

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC - PAR PERSONNE - SERVICE COMPRIS - CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ – CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Mode de règlement accepté – Carte Bleue – Espèces – Tickets resto (uniquement carte)