

# La carte du dîner

## En mode tapas pour bien démarrer & partager.....

Jambon cru Serrano Juviles Ral affiné minimum 20 mois - 13

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

Pluma de cochon Ibérique Bellota poêlée & cuite rosée, arrosé de Xipiter du Pays basque -17

## Menu Carte – 43

1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert

### Entrées

Tartelette ricotta, tomate cerise, confit d'oignons, radis, carotte jaune, poudre de persil (VG) - 12

Saumon Gravelax, crème de citron, ail, échalote & ciboulette - 14

Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, chutney de pruneaux - 16

### Plats

Aubergine grillée, caviar à la flamme, confiture de tomate & pignons de pin, crémeux de chèvre (VG) - 24

Bavette de bœuf poêlée (Salers-Angus origine Normandie), sauce au poivre, purée maison - 29 (+4 au menu)

Retour de pêche, épinards, huile vierge à la prune & œuf de truite, fumet de poisson au cresson, tuile - 26

Filet de bar mariné citron & romarin, aubergine, poivron & courgette, émulsion de Calamansi - 29 (+4 au menu)

Paleron de bœuf confit 8 heures, carottes fanes, oignon cébette, pressé de pommes de terre lard, bon jus - 26

### Fromages & desserts

Saint Nectaire Fermier sélectionné par la fromagerie Emma D. à Montluel - 7

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 (+3 au menu)

Entremet à la pêche & thé noir, génoise & tuile sésame - 9

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)