



Nos Entrées

L'œuf De Poule

26€

Œuf parfait, croque finger au speck fumé et pecorino, espuma à l'oignon confit

The Chicken Egg

Perfect egg, smoked speck and pecorino finger, candied onion espuma



Saumon Label Rouge

29€

En gravlax, œufs de saumon, maïs dans tous ses états

Label Rouge Salmon

In gravlax, salmon eggs, corn in all its states

Les Champignons de Saison

24€



En fricassé, velouté Butternut et éclat d'amande

Season's Mushrooms

“Fricassee”, velvety butternut and almond burst



La Mer

La Saint Jacques

35€

Rôties au miel et thym, Risotto aux herbes fraîches et vieux parmesan, copeaux de pommes

The Saint Jacques

Honey and thyme roasted, risotto with fresh herbs and old parmesan cheese, apple



lime

Le Loup Bio

39€

Cuit entier en portefeuille, mijoté aux légumes de saison

The Organic Sea Bass

Baked whole in portfolio, simmered with seasonal vegetables





La Terre

La Caille Des Dombes

38€

En ballotine, farcie aux trompettes de la mort et foie gras, mousseline et chips de pannais, pousse d'épinard

The Quail Of Dombes

Ballottine stuffed with trumpets of death and foie gras, muslin and pannais chips, spinach sprout



Le Carré D'agneau

38€

Cuit lentement à l'ail rose, haricots Tarbais aux olives taggiasche et citron confit, carottes fanes glacées, jus à l'orange.

The Lamb Square

Slowly cooked with pink garlic, torbes beans with olives taggiasche and candied lemon, glazed carrots tops, origan juice.



Le Fromage 17€

Sélection de Fromages affinés par Thomas Métin « Maître Fromager »

Selection of rippened cheeses, by Thomas Métin « Maître Fromager »

Les Desserts

La Poire Dulcey

18€

Poire pochée, Crèmeux chocolat noir à la fleur de sel, Espuma chocolat blond Éclat de riz soufflé, sorbet poire

Poached pear, Creamy dark chocolate with fleur de sel, Espuma chocolate blonde Shard of puffed rice, pear sorbet



La Figue

17€

Tarte figue et noisette Piemont, confit de figue, crème fleur d'oranger, sorbet framboise bio

Tart of fig and Piedmont hazelnut, fig confit, orange blossom cream, organic



raspberry sorbet

Les Profiteroles Vanille Exotique

17€

Choux à la vanille Bourbon, brunoise d'ananas et mangue, coulis de fruit de la passion et glace vanille.

Puffs of Vanilla from Madagascar, pineapple and mango brunoise, passion fruit coulis and vanilla ice cream

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas.



*Cette Carte vous est proposée par Monsieur
Romain Massart, Chef de Cuisine.*

*Les desserts ont été élaborés par Madame
Paviot Mélina, Pâtissière.*

*Vous avez le plaisir d'être servit par
Madame Bah Amynatou, Maître d'hôtel,
assistée de Mademoiselle Raynaud Clémentine et
Monsieur Jobelaim Paul*

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais
All our dishes are homemade with fresh products*

*Toutes nos viandes proviennent de France
All our meats come from France*

*Prix net, taxes et service compris
Prices are net, service and taxes included*

