



Pour commencer...

Burrata crémeuse et Coulis de tomates et aubergines 15,00€
pistou, croûtons et olives noires

Thon de Méditerranée mi cuit, sauce vierge aux piquillos 17,00€
pesto rouge et noisettes grillées
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)

Œuf bio de l'Ain cuit parfait et crème d'artichauts 15,00€
tomates confites et chorizo Ibérique, émulsion tomate

Pour se réchauffer...

Gambas croustillantes et Risotto façon Paëlla 27,00€
bisque au curry rouge
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)

Filet de Dorade de Méditerranée, jus de coquillages à l'orange 26,00€
gnocchis de pomme de terre et carotte glacée

Joue de cochon confite et laquée, jus soja et miel 25,00€
Nouilles sautées aux légumes verts croquants

Encore un petit creux...

Fromage blanc bio 6,00€
Crème entière ou coulis fruits rouges
Trilogie affinée 8,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€
Tous nos fromages proviennent de chez « Le Gône » de Neuville

Avant de se dire au revoir...

Financier à la pistache et coulis de fruits rouges 8,00€
chantilly et crumble pistache

Pana cotta framboise et compotée de pêches 8,00€
amandes croquantes

Brownie au chocolat noir et coulis abricots 8,00€
granola de fruits secs

Menu du Chef en 3 plats 41€

(Hors suppléments)

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la carte



Menu dégustation en 5 plats 58€

Minimum 2 personnes

2 entrées et 2 plats identiques pour tous les convives, dessert ou fromage en choix individuel