



NOS ENTRÉES À LA CARTE

Le Chef vous propose des plats élaborés à partir de produits frais dont la plupart proviennent de producteurs locaux des Monts du Lyonnais

- Râble de lapin aux marrons confits,
velouté de panais à la noisette, copeaux de noix de coco..... 15.00€
- Médaillon de homard, épinard et échalotte,
bonbons de choux pomme et noix, crémeux de cresson..... 28.00€
- Foie gras de canard « maison » glacé au jus de viande,
meringue, garniture des sous-bois 26.00€
- Saumon gravlax, sablé aux baies roses,
déclinaison autour de la betterave 17.00€

- Entrée Végétarienne :
- Croustillant de tapioca, compotée d'oignon,
Carotte glacée,..... 14.50€



NOS PLATS À LA CARTE

- Paleron de bœuf « Herdshire » braisé au poivre rouge de kampfot, jus de cuisson réduit, pomme fondante, légumes façon « Bourguignon ».....25.00€
- Dos de cabillaud à la fleur de sel de Guérande, écume de lait de soja parfumée à la truffe, variation autour du poireau, risotto, tuile noisette.....28.00€
- Filet de bœuf « Herdshire », jus corsé, échalotte confite, gaufrette de patate douce, châtaigne, gel raisin.....39.00€
- Cœur de ris de veau, crème à la truffe noire, gaufrette de patate douce, châtaigne, gel raisin *(plat signature)*38.00€
- Filet d’Ombre Chevalier, fine farce au corail d’oursin, jus de viande et citron vert, palet de polenta, oignon confit et potimarron, tuile aux graines.....36.00€
- Plat Végétarien : Risotto champignon,16.00€

MENU ENFANT

- Hamburger (viande bovine 100% française) accompagné de pommes de terre ratte ou Poisson du marché / 1 dessert / 1 boisson incluse (soda ou sirop)19.00€

Toutes nos viandes proviennent de l’U.E



NOS FROMAGES

- Faisselle de fromage blanc de la ferme Viallon, crème épaisse ou coulis de fruits rouges 6.50€
- Ardoise du Berger de la fromagerie des 3 Jeans, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment 9.00€

NOS DESSERTS

- Baba au rhum ambré 12.00€
- « Tarte Paradis Breizh », mousse marron, crème vanille de Madagascar, gel cassis 12.00€
- « Le citron basilic » biscuit madeleine citron vert, mousse citron, cœur citron basilic confit 12.00€
- « L'odyssée gourmand » chocolat Caramelia, compotée de poires vanillée 12.00€
- Palette du glacier : assortiment de sorbets, glaces et chantilly 12.00€
- Inspiration du moment 12.00€
- Café, Décaféiné ou Thé Gourmand 9.50€