



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

- Tatin de tomate, pignons de pin caramélisés,
Jambon de Parme 15.00€
- Tentacule de poulpe, sauce Chimichurri,
choux blanc épicé 15.00€
- Carpaccio de Yellowtail fumé par nos soins, tartare de fruits exotiques,
pesto à la menthe et gel exotique..... 22.00€
- Terrine de foie gras de canard « maison », croustillant praliné,
gelée de fruits rouges et brioche maison 24.00€

- Entrée Végétarienne :
- Tatin de tomate, pignons de pin caramélisés,
salade de fenouil 14.00€



NOS PLATS À LA CARTE

- Filet de saumon rôti sur peau, crème persillée aux escargots de Bourgogne, betterave en deux façons, brisure de pistache, lentille corail 23.00€
- Tournedos de veau et guanciale, jus au citron confit, cromesquis de confit d'oignon, lard fumé, petit pois, crémeux de choux fleur 24.00€
- Souris d'agneau braisée, jus épicé, panisse, gel tomate, légumes de saison00€
- Noix de Saint Jacques rôties, crème légère aux oignons confits et pomme Granny Smith, risotto croustillant au pesto de roquette, choux rouge, gel kiwi vanille 35,00€
- Cœur de ris de veau, crème à la truffe, gratin de macaroni, carotte fane et tomate cocktail rôtie *(plat signature)* 39.00€
- Filet de bœuf « Herdshire », jus réduit aux airelles, gratin de macaroni, carotte fane et tomate cocktail rôtie 39.00€
- Plat Végétarien :
- Sphère épinards ricotta, confit d'échalotte, mousseline de cresson 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, crème épaisse ou coulis de fruits rouges.....6.50€
- Ardoise du Berger de la fromagerie des 3 Jean, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment.....9.00€

NOS DESSERTS

- Baba au rhum ambré..... 12.00€
- « L'exotique » Financier amande noisette, praliné sésame noir, marmelade exotique, mousse vanille Bourbon de Madagascar 12.00€
- « La Cabosse » : Biscuit moelleux pain de gènes, croustillant Gianduja fleur de sel, crémeux chocolat Azelia 35% 12.00€
- « La Rhubarbe », Amande, Fèves de Tonka, mousse lait amande, rhubarbe pochée, glace Amarena 12.00€
- Palette du glacier : assortiment de sorbets, glaces et chantilly 12.00€
- Inspiration du moment 12.00€
- Café, Décaféiné ou Thé Gourmand 12.00€

Prix nets, service compris