



## 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

- Tomates anciennes et burrata,  
pesto basilic, jambon de Parme ..... 15.00€
- Carpaccio de dorade marinée aux agrumes,  
tartare de fruits exotiques ..... 17.00€
- Terrine de foie gras de canard « maison »,  
déclinaison autour de la pomme et brioche maison ..... 25.00€
- Tartare de crabe et homard à l'abricot,  
tuile dentelle ..... 28.00€
  
- Entrée Végétarienne :
- Tomates anciennes et burrata,  
pesto basilic ..... 14.00€



## NOS PLATS À LA CARTE

- Magret de canard en croûte d'épices, jus réduit au moût de raisin, samoussa ricotta-épinard et brocolis en deux façons ..... 22.00€
- Filet de saumon, crème légère safranée, frite de polenta snackée, royal de tomate au sumac, tuile dentelle ..... 23.00€
- Pluma ibérique, jus au chorizo, courgette ronde farcie aux légumes persillés, crémeux d'aubergine fumée ..... 32.00€
- Gambas rôtie laquée au parfum subtil de chocolat, opaline aux algues, brocolis glacés, trio de quinoa et gel fraise ..... 35,00€
- Cœur de ris de veau, jus aux morilles, courgette ronde farcie aux légumes persillés, crémeux d'aubergine fumée *(plat signature)* ..... 39.00€
- Filet de bœuf « Herdshire », jus réduit au Macvin, courgette ronde farcie aux légumes persillés, crémeux d'aubergine fumée..... 39.00€
  
- Plat Végétarien :
- Nems de légumes, salade d'herbettes ..... 16.00€

### MENU ENFANT

- Hamburger (viande bovine 100% française) ou Poisson du marché, accompagné de pommes de terre ratte / 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 Les Trois Jean, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment.....9.00€

## NOS DESSERTS

- Baba au rhum ambré..... 12.00€
- « La Framboise » Biscuit japonais, cœur coulant à la framboise, crémeux vanille de Madagascar ..... 12.00€
- Variation autour de l'abricot:  
Sablé sarriette et huile d'olive ..... 12.00€
- Nage de fruits d'été au cranberry et piment d'Espelette, Crème glacée amarena, tuile dentelle ..... 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€