



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

- Saumon mariné et grillé à la flamme, pousses de soja, consommé de légumes, tuile dentelle à l'encre de seiche 17.00€
- Velouté de potimarron, écume de lait de soja et châtaignes, chips de jambon de Parme 15.00€
- Foie gras de canard « maison » et pain d'épices, tombée de pleurotes, jus brun au grué de cacao 25.00€
- Pain bao de homard, fine farce au corail d'oursin, oignon confit au gingembre, sauce tartare au fumet de crustacés 28.00€

Entrée Végétarienne :

- Velouté de potimarron, écume au lait de soja et châtaignes, tuile parmesan 14.00€



NOS PLATS À LA CARTE

- Filet de lieu jaune, crème iodée aux oeufs de truite, arancini de pleurotes et trompette-de-la-mort 26.00€
- Suprême de volaille aux langoustines, crème de crustacés, champignons farcis aux petits légumes, crème de châtaignes 27.00€
- Médaillon de lotte rôti, émulsion des sous-bois, risotto d'épeautre au butternut 32.00€
- Mignon de veau rôti, écrin de chou frisé, jus au marsala, arancini de pleurotes et trompettes-de-la-mort 34.00€
- Cœur de ris de veau, jus corsé au citron confit, chartreuse de pommes de terre en feuille d'endives, au beurre noisette, crémeux de champignons *(plat signature)* 39.00€
- Filet de bœuf « Herdshire » au poivre fumé, chartreuse de pommes de terre en feuille d'endives au beurre noisette, crémeux de champignons 39.00€

- Plat Végétarien :
- Ravioles de champignons au vieux comté, bouillon forestier 19.00€

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 Noisette » Mousse noisette chocolat Azelia, cœur Gianduja, croustillant praliné noisette fleur de sel 12.00€
- « Le Mont Blanc » Mousse de marron vanille, meringue Suisse croquante, sablé pistache, gel cassis 12.00€
- Déclinaison autour du Coing sablé des Gaudes 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€