

AUX PLAISIRS DES PAPILLES

* LA LISTE DES ALLERGENES PEUT ETRE CONSULTEE A LA RECEPTION

*La cuisine est un art
et tout art demande patience...*

MENU 51,00 €

(Entrée/ plat /fromage ou Dessert)

Carte

Amuse Bouche

* Eclair revisitée pressé de saumon parfumé aux herbes potagères, crème acidulée €18,00

* Vol au vent brioché aux ris de veau et morilles € 19,50

* Déclinaison de foie gras de canard en deux façons (carpaccio/poêlé) vinaigrette parfumée à l'huile de noix et vinaigre balsamique € 19,00

(TOUTE NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE)

* Filet de canette des Dombes confit , en croûte d'herbes fraîches , jus corsé au thym € 19,50

* Médaillon d'agneau confit, crémeux au céleri à l'huile de truffe € 21,00

* Dos de lieu noir de ligne émulsion aux girolles € 18,50

Mijoté de homard et noix de St Jacques façon Américaine
(Suppl 13,00 € menu) € 28,50

Le choix du fromage frais ou affiné (Suppl 7,00 € pour menu) € 13,00

* Dome à la framboise, crémeux pistache et feuillantine au chocolat blanc € 13,50

* Croustillant chocolat noir aux grûés de cacao , coulis aux fruits rouges et agrumes € 13,50

* Soufflé glacé à la mandarine Impériale € 13,50