



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

En 5 temps : Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert 108€

**Foie gras de canard mi-cuit mariné au gin,**  
Mirabelle, châtaigne et endive  
[à la carte 35€]

**Omble chevalier confit à l'huile de colza,**  
Aubergine, sarrasin et fromage blanc  
[à la carte 31€]

---

**Turbot laqué au Calamansi,**  
Girolles, oignon doux et vin jaune  
[à la carte 43€]

**Côte de veau cuite sur la braise,**  
Chou-fleur fumé, olive noire et anchois  
[à la carte 42€]

---

**Fromages affinés, sélection au chariot**  
[en supplément 15€]

**Faisselle fermière, crème ou coulis**  
[en supplément 7€]

---

**Sphère légère au chocolat blanc,**  
Mûres de Saint-Nizier et génépi  
[à la carte 16€]

**Clémentine confite au miel,**  
Praliné noisette et thé Earl Grey  
[à la carte 16€]



## MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

### **Entrée, Plat & Dessert**



## MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans - change tous les jours]

### **Plat et Dessert**