



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 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