

CÔTÉ

LE RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Asperges vertes et blanches de notre région, œuf poché <i>Mousseline au piment d'Espelette et épinards frais</i>	16.00€
Rouleaux de printemps au saumon, sauce cacahuète <i>Accompagnés de jeunes pousses et pickles</i>	14.00€
Cappuccino glacé de petits pois et straciatella <i>Mousse légère avec le cœur de la burrata</i>	12.00€
Salade croquante de légumes de Saison <i>Jambon d'Ardèche et ricotta séchée aux épices, feta marinée, vinaigrette citronnée</i>	14.00€
Entrée du jour <i>Servie uniquement le midi</i>	8.00€

CÔTÉ PLANCHES

Saucisson de Savoie & Saint-Marcelin	18.00€
Focaccia & Straciatella	18.00€
Rillettes de saumon <i>Pickles & toastes</i>	22.00€

NOS PLATS

Thon rouge en Tataki en croûte de sésame <i>(Signature du Chef Jean-Sébastien Navarro)</i> <i>Patate douce et avocat snacké, accompagné de sauce Ponzu</i>	29.00€
Faux filet de bœuf grillé, pomme au four, crème épaisse au cresson <i>Blonde d'Aquitaine élevée à Saint-Genis-Les-Ollières (69) de notre boucher Raphaël</i>	34.00€
Filet de Canette des Dombes, betteraves fondantes, jus infusé au café <i>Cuit en basse température, servi rosé</i>	27.00€
Cabillaud et légumes de saison, bouillon au thé bleu et citronnelle <i>Perles et jus de citron</i>	25.00€
Le chou-fleur en trois façons (RR) <i>Roti au miel, cumin et curcuma, en purée saveurs vanille et en semoule crue</i>	24.00€
Pâtes du moment	19.00€
Plat du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	18.00€

NOS DESSERTS

Demi Saint Marcelin	7.00€
AOP Comté 18 mois travaillé <i>Mille-feuilles de comté & confiture de myrtille</i>	9.00€
Faisselle de fromage blanc Bressane <i>Miel / coulis maison / crème 35%</i>	8.00€
Tartare de Fraise <i>Gel de menthe, mousse légère de faisselle, sorbet fraise</i>	10.00€
Tarte citron basilic meringuée déstructurée	10.00€
Entremet Chocolat, Vanille & Grué de cacao <i>Chocolat Valrhona</i>	10.00€
Soupe de Mangue & Passion <i>Croustillant à la mangue</i>	6.00€
café gourmand <i>Déclinaison de la carte des desserts</i>	10.00€
Dessert du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	8.00€