

Business lunch

Entrée, plat, mignardises
(possibilité en 1h)

55€

Sélection de vins 19€

Sélection sans alcool 14€

La balade d'automne

Les dégustations

Les crevettes sauvages et anguille fumée d'Arta **
Bisque réduite / riz / plancton

Le jambon d'espadon
Cèpes / nori / pain toasté

La dorade royale
Coco de Paimpol / bergamote / oursin

Le chocolat macaé
Praliné / poire / amande

Mignardises

Version courte 79€

Sélection de vins 29€

Sélection sans alcool 22€

Version longue ** 105€

Sélection de vins 39€

Sélection sans alcool 32€

L'assiette de fromage de la fromagerie Catherine

En supplément: 18€

En remplacement du dessert: 8€

Nos plats signature sont également disponibles pour intégrer à votre menu:

Comme un carbonara ...

Caviar belge / guanciale / oeuf de caille

45€

La Saint-Jacques

Caviar belge / chocolat blanc / salicorne

49€

Menu Equinoxe

Les dégustations

Les moules de bouchot
Noisettes du Piémont / topinambours / bergamote

Les gambero rosso
Risotto / fenouil / olives kalamata

Les champignons de saison
Jambon d'espadon / pain toasté / agastache

La canette des Dombes
Anguille fumée d'Arta / cassis / basilic pourpre

Le sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

Notre menu est aussi disponible en version « Toute iode »

Menu Cueillette

Les dégustations

Le topinambour
Noisettes du Piémont / bergamote / dulce

Le risotto
Chou rave / fenouil / olives kalamata

Les champignons de saison
Pain toasté / girolle / agastache

Les jeunes poireaux
Pomme de terre fumée / cassis / basilic pourpre

Le sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

Menu Equinoxe 130€
Sélection de vins 49€
Sélection sans alcool 42€

Menu Cueillette 105€