

Menu

Les dégustations

Les moules de bouchot
Noisettes du Piémont / topinambours / bergamote

Les gambero rosso
Risotto / fenouil / olives kalamata

Le maïtaké
Jaune d'oeuf rapé / cèpes / nori

La lotte **
Bacon / céleri rave / thym citronné

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

Le limoncello **
Cheesecake / sésame noir / limequat

Le sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

Notre menu est aussi disponible en version « Toute iode »

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

Menu Arrière-saison ** 165€
Sélection vins 69€
Sélection sans alcool 62€

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

Comme un carbonara ...
Caviar belge / guanciaie / oeuf de caille
45€

La Saint-Jacques
Caviar belge / chocolat blanc / salicorne
49€

Menu Végétal

Les dégustations

Le topinambour

Noisettes du Piémont / bergamote / dulce

Le risotto

Chou rave / fenouil / olives kalamata

Le maïtaké

Jaune d'oeuf rapé / cèpes / nori

Le céleri rave **

Kale / thym citronné / tofu

Les jeunes poireaux

Pomme de terre fumée / cassis / basilic pourpre

Le limoncello **

Cheesecake / sésame noir / limequat

Le sirop d'érable

Butternut / clémentine / camomille

Menu Cueillette 105€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Anthocyane ** 130€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Notre personnel est à votre disposition pour plus d'information en ce qui concerne les allergènes