Entrées

Onctueux d'artichauts
et champignons de saison,
œuf parfait, nuage de Reblochon et noix torréfiées
Creamy artichokes soup
with seasonal mushrooms, slowly cooked egg,
Reblochon emulsion and roasted nuts

14,00 €

Fricassée de seiches,
persil plat, coriandre,
moules bio et piquillos en émulsion
Cuttlefish fricassee, parsley, coriander,
organic mussels and sweet red peppers emulsion

15,00 €

Millefeuille de saumon fumé,
mozzarella et pesto, mousse acidulée,
betteraves en couleur
Salmon, mozzarella and pesto millefeuille,
sour mousse, colored beetroots

17,00 €

La création du jour
Creation of the day

19,00 €

Prix nets en euros / *Net price in euros.*

Plats

Dos de lieu jaune, risotto Arborio aux morilles,
jus aux bourgeons de sapins
Fillet of pollack, Arborio risotto
with morels, fir buds juice

23,00 €

Suprême de pintade des Dombes, ail des ours,
navets roses, oignons nouveaux,
asperges sauvages et champignons de printemps
Guinea fowl fillet,
wild garlic, pink turnips, onion,
wild asparagus and spring mushrooms

24,00 €

Onglet de veau, jus au parfum de café,
écrasée de pommes de terre Ratte
aux herbes fraîches, jeunes carottes des sables
Piece of veal, coffee-flavoured juice,
mashed Ratte potatoes with fresh herbs,
young carrots

26,00 €

La suggestion du marché
Dish of the day

23,00 €

Plat végétarien

Veggie dish

19,00 €

Prix nets en euros / *Net price in euros.*

Fromage

Assiette de fromages de nos régions
et salade croquante
Cheese selection with crunchy salad

10,00 €

Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement
et un dessert au choix
A dish, a side dish and a dessert
of your choice

15,00 €

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo
(naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine
est à votre disposition auprès du responsable du restaurant
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine,
élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.
Carte des allergènes sur demande.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries,
where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth,
raising and slaughter is displayed in each restaurant.
Allergens card on request.

Prix nets en euros / *Net price in euros.*

Desserts

La véritable crème caramel
Home-made "Crème caramel"

7,00 €

Succès praliné, sauce noisette
"Succès" praline and hazelnut sauce

8,00 €

Tarte aux fraises " tradition "
Traditional strawberry tart

8,00 €

Pavlova revisitée, citron, basilic,
mara des bois
Chef's pavlova with strawberries,
basil and lime

9,00 €

Un café ou un thé très gourmand
Gourmet coffee or tea
with small-dessert

8,00 €

Prix nets en euros / *Net price in euros.*