

*« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur  
pendant tout le temps qu'il est sous votre toit. »*

*Anthelme Brillat - Savarin*

*Bienvenue,*

*C'est en ces mots que se reflètent le mieux la philosophie et la cuisine de notre chef  
exécutif David Delsart et de son équipe.*

*La réalisation de cette carte en est le plus fidèle témoin.*

*Bon appétit !*

# *E*ntrées en matière

*Queues de langoustines juste raidies,  
crème Choisy servie froide* 42€

*Foie gras de canard poêlé aux crevettes grises,  
salade de légumes croustillants* 39€

*Timbale de gambas à l'ail noir de la Drôme,  
crémeux Dubarry et pomelo* 36€

*Œuf de poule laqué à la syrah,  
oseille et carpe des Dombes fumée* 30€

*Pu fil de l'eau*

*Dos de bar rôti aux coquillages,  
feuille à feuille de pommes Charlotte et moutarde de cresson* **58€**

*Médailon de lotte rôti au curcuma frais,  
carottes de la ferme biologique de l'Abbé Rozier, chorizo ibérique* **56€**

*Dos de barbue de ligne poché sauce bonne-femme,  
betteraves cuisinées avec passion* **54€**

*-Prix nets & taxes comprises-*

*L' étal de notre Boucher*

*Selle d'agneau du Limousin rôtie,* 58€  
*navets étuvés aux dattes Medjool, jus d'agneau*

*Pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne,* 57€  
*millefeuille de blettes et pommes de terre soufflées*

*Poitrine de veau de Dordogne cuite patiemment,* 56€  
*chou vert à la cancoillotte, jus de veau au savagnin*

*Nos viandes sont d'origine française*

*-Prix nets & taxes comprises-*

*Menu Tradition*



89 €

*Prélude*



*Timbale de gambas à l'ail noir de la Drôme,  
crèmeux Dubarry et pomelo*



*Œuf de poule laqué à la syrah,  
oseille et carpe des Dombes fumée*



*Poitrine de veau de Dordogne cuite patiemment,  
chou vert à la cancoillotte, jus de veau au savagnin*



*Interlude*



*Parfait glacé au chocolat Grand Cru Kalingo,  
caramel coulant à la cacahuète*



*Epilogue*

*Menu Découverte*

*115€ avec 4 plats - 105 € avec 3 plats*

*Prélude*



*Queues de langoustines juste raidies,  
crème Choisy servie froide*



*Foie gras de canard poêlé aux crevettes grises,  
salade de légumes croustillants*



*Dos de barbu de ligne poché sauce bonne-femme,  
betteraves cuisinées avec passion*



*Selle d'agneau rôtie,  
navets étuvés aux dattes Medjool*



*Interlude*



*Mont-Blanc aux marrons d'Aubenas,  
confit d'orange, crème glacée vanille*



*Epilogue*



*Menu Maraîcher*

76€

*Prélude*



*Déclinaison autour du chou-fleur biologique,  
condiments de pomelo et ail noir*



*Betteraves cuisinées avec passion*



*Œuf de poule laqué à la syrah,  
oseille et oignon rouge*



*Interlude*



*Ananas Victoria et noix de coco au citron vert et menthe,  
biscuit sablé au beurre d'Étrez*



*Epilogue*

*-Prix nets & taxes comprises-*

# *Chariot de Fromages*

*Notre sélection de fromages affinés par Charles Antoine,  
Fromagerie Tête d'Or*

15 €

# *Douceurs*

*Notre Chef pâtissier Sébastien Damon, et son équipe,  
vous proposent leur sélection*

<i>Soufflé chaud au chocolat Kalapaïa, sablé viennois à la fleur de sel, crème glacée fève Tonka</i>	<i>24€</i>
<i>Mont-Blanc aux marrons d'Aubenas, confit d'orange, crème glacée à la vanille</i>	<i>23€</i>
<i>Parfait glacé au chocolat Grand Cru Kalingo, caramel coulant à la cacahuète</i>	<i>23€</i>
<i>Ananas Victoria et noix de coco au citron vert et menthe, biscuit sablé au beurre d'Étrez</i>	<i>21€</i>

*·Prix nets & taxes comprises·*