

*« 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 reflète 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

*Tartare de veau de Dordogne corsé au jus de viande, 42€
fraîcheur de pastèque et tomates de pleine terre marinées à l'huile de courge*

*Foie gras de canard mi-cuit, 39€
muesli aux framboises de Pusignan et au green masala*

*Ceviche de langoustines et agrumes, 36€
faisselle aux épices*

*Truite saumonée d'Isère relevée au caviar, 32€
pommes de terre Charlotte craquantes et fondantes*

-Prix nets & taxes comprises-

Pu fil de l'eau

Médailles de homard bleu rôtis, 65€
escargots des Monts du Lyonnais,
risotto d'épeautre biologique lié au pistou d'ail des ours

Turbot sauvage luté et girolles, 59€
mousseux de céleri-rave

Filet de Saint-Pierre rôti, 52€
courgette fleur et soupe de poissons de roche

L' étal de notre Boucher

*Pomme de ris de veau français dorée au beurre frais, 58€
variation autour du chou-fleur et mangues tapées*

*Faux-filet de bœuf de Salers grillé, 57€
chou-rave confit au naturel, ravigote d'herbes, béarnaise mousseuse*

*Suprême de pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne, 56€
petits pois étuvés, fraises de Pusignan*

Nos viandes sont nées, élevées et/ou abattues en France

·Prix nets & taxes comprises·

Menu Tradition

89 €

Prélude



*Truite saumonée d'Isère relevée au caviar,
pommes de terre Charlotte craquantes et fondantes*



*Risotto d'épeautre biologique lié au pistou d'ail des ours,
escargots des Monts du Lyonnais*



*Merlan de ligne meunière,
cerises de Bessenay, fenouil et oseille onctueux*



Interlude



*Chocolat Carupano du Venezuela exalté par la passion,
cacahuète sous toutes ses formes*



Epilogue

-Prix nets & taxes comprises-

Menu Découverte

115€ avec 4 plats - 105 € avec 3 plats

Prélude



*Ceviche de langoustines et agrumes,
faisselle aux épices*



*Grattons de ris de veau au curry Madras,
variation autour du chou-fleur et mangues tapées*



*Filet de Saint-Pierre rôti,
courgette fleur et soupe de poissons de roche*



*Suprême de pigeon royal d'Anjou fumé aux sarments de vigne,
petits pois étuvés, fraises de Pusignan*



Interlude



*Flaveurs de rhubarbe et sapin,
biscuit moelleux aux amandes et guimauve*



Epilogue



Menu Maraîcher

76€

Prélude



*Fraîcheur de pastèque et tomates de pleine terre à l'huile de courge,
cervelle des canuts à la menthe*



*Chou rave confit au naturel,
ravigote d'herbes fraîches, béarnaise mousseuse*



*Raviole de girolles et jaune d'œuf coulant,
émulsion au Savagnin*



Interlude



*Onctueux chocolat Dulcey,
sauce orange et crumble de curry noir*



Epilogue

*C*hariat de *F*romages

*Notre sélection de fromages affinés par Didier Lassagne,
Meilleur Ouvrier de France Classe Fromagère 2007*

15 €

*D*ouceurs

*Notre Chef pâtissière Emilie Paris, et son équipe,
vous proposent leur sélection*

*Soufflé chaud au chocolat Kalapaia, 24€
sablé viennois à la fleur de sel, crème glacée fève Tonka*

*Onctueux chocolat Dulcey, 23€
sauce orange et crumble de curry noir*

*Chocolat Carupano du Venezuela exalté par la passion, 23€
cacahuète sous toutes ses formes*

*Flaveurs de rhubarbe et sapin, 21€
biscuit moelleux aux amandes et guimauve*