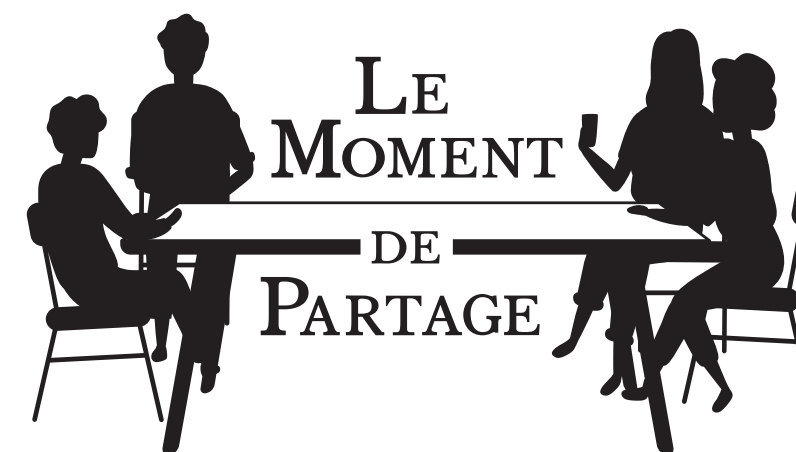
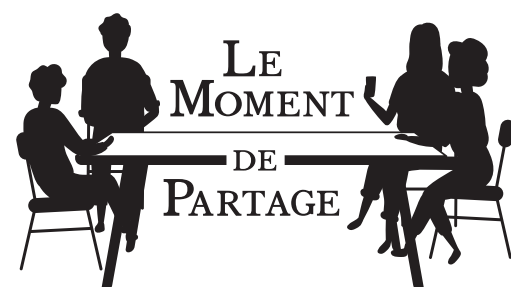




CARTE DU MOMENT

À PARTAGER

Planche mixte terre et mer du Moment De Partage (idéal pour 3)	26,50
Planche de charcuterie ou fromage ou mixte (parfait pour 2)	17,90
Bol de tarama à partager et ses blinis (8)	12,90

LES ENTRÉES ET SALADES

Marbré de foie gras maison figues, brioche du chef aux fruits secs	17,00
Œuf parfait comme un capuccino duxelles de champignons, émulsion de châtaignes	14,50
Crème brûlée butternut noisettes torréfiées	12,90
L'omelette du chef aux champignons salade	11,90

PLATS ET GARNITURES

Ravioles à la truffe blanche d'Alba crème de topinambour, huile de truffe	23,50
Le pot-au-feu de notre chef Julien Paleron et joue de boeuf	29,00
Filet de canette des Dombes jus à l'hibiscus, polenta crémeuse	32,90
Filet de truite en viennoise de fruits secs légumes d'automne	26,90
Risotto crémeux aux noix de saint jacques émulsion de crustacés, croustillant de parmesan	29,90
Burger savoyard Steak façon bouchère (150 gr), galette de pomme de terre, fromage à raclette, mayonnaise maison, salade, tomate, dispo en mode végé	22,90
Cuisses de Grenouilles comme en Dombes (250 gr) garniture de saison	29,00
Côte de boeuf Simmental 1 kg pour 2 pers Assortiment d'accompagnements et sauce du moment	85,00
Demandez nos produits de la chasse à notre équipe	SELON ARRIVAGE

BOEUF D'EXCEPTION

Boeuf Japonais WAGYU (100gr) garniture de saison	41,00
--	-------

FROMAGES

Trilogie de fromages	7,90
Fromage blanc, nature, sucre ou crème de marron	6,50

Prix nets services compris
Prix exprimés en Euros

MENU ENFANT 14,00

Un plat + un sirop + une boule de glace

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Figues rôties en sabayon au miel et cardamome	12,00
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	13,00
Gaufre mont blanc, crème glacée marron et chocolat chaud	12,00
Tiramisu pistache	12,00
Poire pochée au vin, crème d'amande en insert	12,00
Autour du chocolat et de la noisette avec passion	12,90
Café gourmand, très gourmand	10,50

MENU GOURMAND 39,00

ENTRÉES
Crème brûlée butternut et noisettes torréfiées
Ou
Marbré de foie gras maison aux figues, brioche du chef aux fruits secs (Supp 5,00 €)
Ou
L'omelette du chef aux champignons, salade
PLATS
Ravioles à la truffe blanche, crème de topinambour, huile de truffe
Ou
Filet de truite en viennoise de fruits secs, légumes d'automne
DESSERTS
Tiramisu pistache
Ou
Poire pochée au vin, crème d'amande en insert

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX

#lemomentdepartage



Nous vous accueillons
du lundi au samedi de 9 h à 23 h
et le Dimanche sur privatisation

MENU EXQUIS 49,00

ENTRÉES
Marbré de foie gras maison aux figues, brioche du chef aux fruits secs (Supp 5,00 €)
Ou
Œuf parfait comme un capuccino, duxelles de champignons, émulsion de châtaignes
PLATS
Cuisses de Grenouilles comme en Dombes (environ 250 gr), garniture de saison
Ou
Risotto crémeux aux noix de saint jacques, émulsion de crustacés, croustillant de parmesan
Ou
Filet de canette des Dombes, jus à l'hibiscus, polenta pistache
DESSERTS
Choix à la carte

Offrez un joli moment de partage à vos proches



Bons cadeaux
disponibles
sur place.