

Pour commencer :

Œuf poché de la Ferme de Frocourt, toast grillé, épinard, chips de lard fumé & lamelles de truffes	19.50
♥ Salade tiède de dodine de caille, escalope de foie gras de canard poêlée, crevette sauvage d'Argentine, vinaigrette aux herbes & grissini.	24.50
Pot-au-feu de filet de plie aux palourdes, fenouil – petit jus au curry vert & pistils de safran.	21.50
Carpaccio de bœuf Holstein épicé-fumé-maturé, tomates confites, pickles d'oignon rouge & croustilles de fromage.	22.50

Pour suivre :

Aloyau de bœuf cuit au sautoir – salade fraîcheur – sauce au choix & frites.	29.75
Croustillant de ris de veau de lait, mousseline de chou-fleur aux amandes fumées, pomme Dauphine & sauce aux trois vins.	44.75
Filet de canette de la Dombes, poivre Cubèbe, carottes – betterave – oignons rissolés & petit jus moutarde Edmond Fallot « miel et vinaigre balsamique ».	32.00
♥ Dos de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral, chorizo ibérico bellota, légumes du Sud grillés, mousseline de piquillos & pommes pont-neuf.	32.75

Pour conclure :

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.	16.00
Gâteau de Mamy : chocolat noir et petits beurre écrasés... crème anglaise à la vanille.	13.00
Marquise au chocolat crème anglaise liqueur Advocaat.	13.00
Nougatine glacée, coulis de fruits rouges.	13.00
Macaron farci à la glace au caramel à la fleur de sel.	14.00
Dame blanche ou Brésilienne.	13.00
Café glacé.	13.00
Sorbets : Citron vert ou Framboise ou Mangue ou Noix de coco ou Ananas ou Chocolat amer ou Clémentine Corse ou Citron vert-basilic ou Abricot-romarin.	3.00 la boule
Glaces : Caramel à la fleur de sel ou Café ou Praliné ou Chocolat à l'orange ou Pistache ou Vanille-grué de cacao ou Vanille ou Pain d'épices.	3.00 la boule

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : œuf, moutarde, arachides, lait, lupin, gluten, poisson, sésame, sulfites, soja, mollusques, céleri, noix. Si vous avez des intolérances, veuillez le signaler et l'on vous conseillera.