



Pour commencer ...

La tranche de grosse tomate rôtie aux herbes de la garrigue,
 rafraîchie de gaspacho, mozzarella au pesto, madeleine aux légumes confits
 et chips de Serrano séché

15 €



11€

Le foie gras de canard français cuit en terrine, chutney de prunes au paprika fumé,
 gel de Cerdon et navette briochée

18 €



13,50€

Ensuite ...

Les queues de gambas snackées, blésotto à la crème d'Etrez,
 légumes et Comté fruité de Villereversure, condiment Chimichurri

24 €



18€

Le pavé de truite de la Maison Murgat,
 caponata, frites de maïs, émulsion de Bugey blanc au safran

26€



18,50€

Le Magret de canard rôti, courgette rôtie à la plancha, Agatas écrasées au beurre de Bresse
 et graines de moutarde, jus vinaigré à la framboise

24€



18€

Le filet de bœuf français grillé, girolles au beurre,
 mini légumes au Ponzu, grenailles confites à lail noir et jus réduit au Manicle rouge

28 €

Enfin ...

Assortiment de trois fromages affinés

8 €

Comme une Pavlova... marmelade de fruits jaunes au sirop de fleur de sureau,
 espuma de cardamome et sorbet citron basilic

9 €



7€

Mousse chocolat Grand Cru Caraïbes Valrhona, sorbet myrtilles sauvages,
 financier aux pralines roses et streussel au thé noir bio fruits rouges

11 €



7,50€



Les gastro'mômes...

Choix à la carte : plats de la carte servis en demi-portion, remise de 30% sur les tarifs de la carte (jusqu'à 14 ans)

Menu « petit gastro-môme » : 12€ (jusqu'à 10 ans)

Croustillants de volaille maison, churros de pommes de terre, petits légumes de saison

Souris glacées choco – vanille