

Pour commencer :

Tartare de thon rouge à l'huile de noisette – escalope de foie gras de canard poêlée – tuile de pain.	23.00
♥ Œuf poché de la Ferme de Frocourt, quelques girolles d'été, lardons confits et suc de Syrah – grissini au cumin.	17.50
Belle croquette aux crevettes grises bien dorée – cappuccino à l'anis étoilé.	17.50
Velouté de brocoli au chèvre frais, petits gris de la Ferme du Tilleul et croquant de lard fumé.	18.50

Pour suivre :

Tournedos de bœuf du Pays cuit au sautoir, salade fraîcheur, une sauce au choix & frites.	28.50
À la demande de notre clientèle : Notre version du ris de veau carbonara...	39.75
♥ Cassolette de scampis grillés « Madrid mix – Oasis des Saveurs », légumes du Sud, une sauce au chorizo Ibérique & riz basmati.	27.50
« Cassoulet de saumon d'Ecosse » mi-cuit aux lentilles vertes du Puy.	28.50
Filet de canette de la Dombes frotté au poivre Timut, ensuite grillé sur peau, carotte – navet glacé au thym frais, une sauce Bigarade et écrasée de bintjes au bon beurre.	27.50

Pour conclure :

Assiette de fromages.	15.00
Nos desserts et glaces sont faits maison.	De 3.00 à 15.00

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.