




À PARTAGER OU PAS

Rillettes de sardines / 7€
au beurre salé & citron vert

Légumes & houmous / 8€ 

Bruschetta du moment / 14€

Saumon gravelax, crème citron / 14€
& zeste de citron vert

Charcuterie d'ici & d'ailleurs / 14€

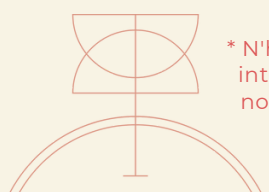


MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)

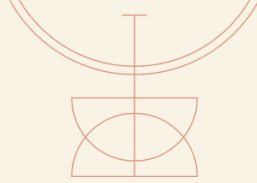
Plat à la carte en demi portion / Moitié prix
OU des plats

Suprême de volaille ou poisson du / 16€
moment avec un verre de sirop
& une boule de glace au choix

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix



ENTRÉES

Asperges blanches, féra fumé
& Pamplemousses

/ 19€
*Option
végétarienne possible*



Poisson façon Ceviche
Emulsion coco & saté
Légumes crus

/ 17€

Foie Gras mi-confit à l'artichaut
Tuile de pain

/ 22€



PLATS

Cannette des Dombes,
Pak choï à la Plancha
Pomme croquette & Jus à la Myrtille

/ 26€

Pièce de veau rôtie
Asperges vertes, champignons
condiments citron

/ 31€

Poisson du jour
Petits pois à la française
Jus d'oignons caramélisé

/ 27€

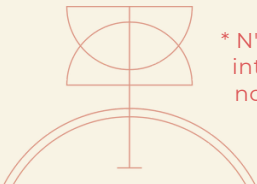
Risotto "Arborio"
Artichaut, halloumi
& Cecina de bœuf

/ 21€

*Option
végétarienne possible*



** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix

MENU

Entrée + plat + fromage ou dessert / 45€

Entrée + plat + fromage + dessert / 54€

ENTRÉES

Œuf parfait, champignons
& Asperges à l'Estragon
Mousse de pommes de terre

ou

Poisson façon Ceviche, Emulsion coco
& saté, légumes crus



PLATS

Pièce de veau rôtie
Asperges vertes, champignons
condiments citron

ou

Poisson du jour, petits pois à la française
Jus d'oignons caramélisé



FROMAGES

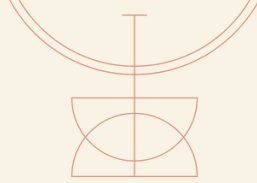
Fromages de notre région
Mesclun à l'huile de noisette



DESSERTS

Dessert au choix à la carte

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans votre choix



FROMAGES

Fromages de notre région / 10€
Mesclun à l'huile de noisette

Faisselle au coulis de fruits rouges / 7€



DESSERTS

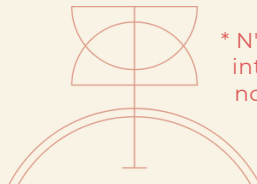
Chocolat Dulcey, yuzu / 10€
& Parfait glacé

Pavlova aux fruits exotiques / 10€
Crème légère & meringue craquante

Fraises gariguettes & basilic / 10€

Glaces ou sorbets de la maison / 2,5€
"Glacier des Alpes" La boule

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix