
VÉGÉTARIEN

Tian de légumes, roquette et ricotta **22€**

Cassolette de ravioles à l'ail noir, coulis de tomates cerises,
Noix grillées et girolles **23€**

POISSONS

Emincé de seiche, beurre blanc yuzu, écrasé de pomme de terre
Au safran, citron confit **25€**

Filet de rascasse, émulsion chorizo, risotto à l'espagnole
Basilic frit, gambas grillée **26€**

Filet d'omble chevalier bio des Cévennes, mousseline de carotte
Au poivre pamplemousse, jus de légumes, noisettes grillées, chips de lard fumé **32€**

VIANDES

Tartare de boeuf à l'italienne, parmesan, tomates confites,
Câpres à queue, frites fraîches maison **23€**

Suprême de volaille fermière cuit basse température,
Jus sarriette et foie gras, mousseline de pomme de terre aux cèpes **25€**

Burger de cochon Iberique, chèvre, miel,
salade iceberg, lard grillé, criques de pomme de terre aux champignons **25€**

Emincé de gigot d'agneau, jus d'agneau au romarin
Aubergines grillées, sauce tomate chèvre **26€**

Sélection pièce de bœuf maturée - Maison Bello
sauce tartare et crique de pomme de terre, légumes confits **38€**

MENU DES VERGERS 42€

Soupe de tomate cœur de bœuf, burrata crémeuse, mouillette de pain frottée à l'ail, huile de basilic
ou

Ceviche de thon rouge, citron vert, manque, shitaké, coriandre

Tian de légumes, roquette et ricotta

ou

Filet de rascasse, émulsion chorizo, risotto à l'espagnole, basilic frit, gambas grillée

ou

Suprême de volaille fermière cuit basse température, jus sarriette et foie gras, mousseline de pomme de terre aux cèpes

Soupe de fraises, crémeux basilic **ou mousse au chocolat Valrhona**, Toblerone râpé

MENU ENFANTS 13€

Poisson du marché **ou Steak haché charolais**, écrasé de pommes de terre, coulis de tomate cerise

Mousse au chocolat Valrhona **ou 2 boules de glaces** parfum au choix
(chocolat, vanille, barbe à papa)

Prix net service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Pain maison Panem Nostrum de Saint Didier au Mont d'Or