

VÉGÉTARIEN

Poêlée d'asperges, petit pois, tomate cerise, copeaux de beaufort
Ail des ours **21€**

Cassolette de petites ravioles à l'ail noir, crème légère ciboulette
Et oignons frits **23€**

POISSONS

Pavé de saumon grillé à la flamme, algue Nori, écrasé de pomme de terre
Aux oignons nouveaux, crème à l'ail des ours **24€**

Steack de thon « chigimi » fumé et snacké, riz sauté à la thaï, basilic frit **28€**

Gambas géante rôtie entière, mousseline de patate douce, petit pois
Jus réduit de homard **32€**

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, frites maison **24€**

Filet de canette cuit basse température, purée de carotte
Orange et badiane, jus corsé aux agrumes **25€**

Cœur de faux filet Herdshire, écrasé de pomme de terre et cebette
Echalote confite en condiment **27€**

Côte de cochon fermière du Pays Basque, légumes de printemps
Jus corsé au thym **30€**

Côte de veau label rouge, pomme de terre nouvelle et asperge,
jus aux chanterelles **34€**

MENU DES VERGERS 42€

Asperges de nos régions, œuf parfait, sauce mousseline, cacahuètes grillées
ou

Tataki de saumon au sésame, Shitaké, wakamé et coriandre

Cassolette de petites ravioles à l'ail noir, crème légère ciboulette, oignons frits
ou

Filet de canette basse température, purée de carotte orange et badiane, jus corsé aux agrumes
ou

Pavé de saumon grillé à la flamme, écrasé de pomme de terre aux oignons nouveaux, petit pois, crème à l'ail des ours

Verrine de fraises, mascarpone, meringue et vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges
ou

Mousse au chocolat grand cru Valrhona, copeaux de Toblerone, tuile croustillante

MENU ENFANTS 14€

Saumon grillé ou **Steak haché charolais**, mousseline de pomme de terre

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

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

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

