

ENTREES

- Ravioles de langoustines et morilles**, consommé de crustacés et carotte fane (1-4) **17€**
- Ceviche de lieu jaune**, coco, passion, citron vert, poivre de Kampot, salade d'herbes, kumquat (2-7) **18€**
- Filet de truite mariné** label rouge maison « Murgat » à la betterave, aneth, agrume et salicorne, crème tranchée, huile d'olive citron (7) **19€**

VÉGÉTARIENS

- Risotto végétal**, crème de cresson, épinards sautés, petits pois, beaufort, noisettes grillées, coulis de betterave (3-2) **23€**
- Salade de printemps**, mesclun, épinard, cresson, betterave confite, asperge, Avocat, œuf mollet **23€**
- Gratin de macaronis** à la truffe Melanosporum (1-3-5) **26€**

POISSONS

- Filet de maigre fumé sauvage**, mousseline de patate douce, épinard sauté, ricotta aux herbes, écume de beurre yuzu, tuile à l'encre de seiche (3-4-7) **27€**
- Dos de turbot grillé à la plancha**, nouilles et légumes sautés à l'asiatique, sésame grillé, basilic thaï frit (7-8-9) **28€**
- Gambas géante sautée**, risotto crémeux, petits pois, pack choi, jus de homard, croustillant de parmesan (3-4-7) **34€**

MENU ENFANT 15€

Poisson du marché ou Cordon bleu maison, frites
Moelleux au chocolat ou 2 boules de glace
Parfum au choix : vanille*, chocolat*, barbabapa*
1 sirop à l'eau

VIANDES

- Tartare de bœuf maison « Bello » 200g**, frites maison, salade Sauce tartare (5-6) **23€**
- Demi magret de canard du Sud Ouest**, rôti sur peau, mousseline de carotte, cigare aux fruits, jus réduit à l'hibiscus (1-3) **27€**
- Onglet de bœuf Angus**, galette de pomme de terre et topinambour, carotte fane, sauce béarnaise (5-6-10) **28€**
- Pluma de Pata Negra**, purée de pomme de terre fumée façon « Robuchon », asperge, beurre à la truffe (3) **32€**

MENU DES VERGERS 45€

- Ravioles de langoustines et morilles**, consommé de crustacés et carotte fane (1-4)
ou
Ceviche de lieu jaune, coco, passion, citron vert, poivre de Kampot, salade d'herbes, kumquat (2-7)
ou
Filet de truite mariné label rouge maison « Murgat » à la betterave, aneth, agrume et salicorne, crème tranchée, huile d'olive citron (3-7)

Demi magret de canard du Sud Ouest, rôti sur peau, purée de carotte, cigare aux fruits, jus réduit à l'hibiscus (1-3)
ou
Filet de maigre fumé sauvage, mousseline de patate douce, épinards sautés, ricotta aux herbes, écume de beurre yuzu, tuile à l'encre de seiche (3-4-7)
ou
Risotto végétal, crème de cresson, épinards sautés, petits pois, beaufort, noisettes grillées, coulis de betterave (2-3)

Flan pâtissier du Comptoir, à la vanille de Madagascar (1-3-5)
ou
Pavlova ananas, mangue, poivre Sichuan (3-5)

Pain maison Baasta de Saint Didier au Mont D'Or et Boulangerie Joseph de Saint Cyr au Mont d'Or

