

Menu Découverte

2x Huîtres Gillardeau

. cosmos-politan/ haricot/grenade/ crème épaisse
. pied de porc/ joue de porc/ perles de ponzu

Truite d'Ondeval

carotte/ combava/ bourgeons d'estragon/ tagette lucica/ yaourth

Canard des Dombes

. butternut/ noisettes
. cuisses confites/ foie de canard/ lentilles vertes d' Isabelle Coupienne/ haricots blancs

*Plateau de fromages

. Supplément: 13 € / 1 verre de vin : 9€ (**)
. A la place des 2 desserts: suppl. 7 €

Betterave/ oseille

tonka/ yaourth

Dulce leche de mirabelles

lait battu/ panais/ pistaches

Menu 5 services : 75 €

Sélection des vins: 38 € (4 verres)

** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins seront majorées de 9 €

Les menus sont servis par table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lit et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydridesulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€

