

ENTRÉES

- * **LE PÂTÉ-CROÛTE** 10€
Pâté-croûte maison du moment, salade verte
- * **L'ŒUF PARFAIT** 11€
Œuf parfait, compotée d'oignons blancs déglacés au vinaigre balsamique, émulsion d'Abondance, chapelure brûlée
- * **LE BUTTERNUT** 11€
Chaud-froid de butternut et orange sanguine en salade, sauce acidulée au miel, graines de courge grillées, pecorino
- * **LA SAINT-JACQUES** 13€
Pain de Saint-Jacques snacké, bisque de crevettes corsée, huile verte aux herbes

 Plat végétarien

MENU ENFANT

- Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites maison 12,5€
2 boules de glace
- Boisson



LES PLATS

LES VIANDES

* LE VEAU

Picanha de veau cuite à basse température, snackée, ratatouille d'hiver

29€

* LE POULET RISOTTO AUX ÉCREVISSES

Suprême de poulet fermier Label Rouge aux épices cuit basse température, snacké, risotto à la bisque d'écrevisses et écrevisse entière

28€

* LE CHOU FARCI

Chou farci et son embeurrée de chou vert, farce à la volaille, jus de volaille corsé infusé aux baies de genièvre

25€

* LE SAUCISSON LYONNAIS À PARTAGER

Saucisson lyonnais pistaché 500g de la Maison Bobosse, légumes vapeur, sauce vigneronne

24€
par personne

Minimum 2 personnes

SUGGESTION DU CHEF

Bavette de bœuf Angus sauce à l'échalote
Servie avec frites maison et salade verte

28€



LES PLATS

LES POISSONS

* LE SANDRE

27€

Filet de sandre, jus de veau à la clémentine, tombée d'épinards, champignons sautés

* LA TRUITE

25€

Filet de truite, siphon de verjus et chips de peau, tombée de chou

VÉGÉTARIEN

* CACIO E PEPE



22€

Fusillone et sa véritable sauce cacio e pepe

Supplément jambon braisé aux herbes +3€



LES DESSERTS

* PAIN PERDU ET ÉRABLE

11€

Pain maison, ganache montée, gel et tuile à l'éryable, espuma pain perdu et caramel

* CHOCOLAT, MARRON & PIMENT

12€

Fondant chocolat, crèmeux chocolat-piment, ganache montée et tuile marron, gel marron-piment, streusel cacao et glace chocolat

* POIRE, VANILLE & CHAMPAGNE

12€

Blanc-manger et crèmeux vanille, gel poire, poires pochées, gel champagne, tuiles au poivre du Sichuan, voile champagne-sichuan, sorbet poire

* AGRUMES & SAPIN

10€

Guimauve citron, crèmeux clémentine, gel d'agrumes, sablé amande-citron vert, pickles de kumquat, ganache montée et sponge cake au sapin, sorbet clémentine

FROMAGE

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD

10€

Accompagné de salade verte et d'huile d'olive Panéry



LES TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

★ LA PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE BOBOSSE)	28€
Jambon blanc braisé aux herbes, Jésus véritable au jambon, mortadelle à la truffe, brie à la truffe et cervelle de canut	
★ LA PLANCHE MÊLÉE	32€
Saumon fumé maison, mezze, brie truffé, jambon blanc braisé aux herbes Charcuterie Bobosse, cervelle de canut, bao pulled pork, poulet gochujang	
★ LA PIZZETTA SAUMON	19€
Saumon fumé maison, crème à la ciboulette	
★ LA PIZZETTA RACLETTE	19€
Crème, jambon blanc braisé aux herbes Charcuterie Bobosse, fromage à raclette	
★ LE TRIO DE MEZZE 	12€
Guacamole de courge, pesto de chou vert, compotée d'oignons blancs et sirop d'érable	
★ LE POULET GOCHUJANG 	15€
Haut de cuisse de poulet mariné au piment gochujang	
★ LES NUGGETS DE CHOU-FLEUR 	10€
Nuggets de chou-fleur maison, sauce blanche	
★ LE BAO PULLED PORK	15€
Pain bao, pulled pork maison, épaule de porc cuite basse température aux épices.	
★ LE CAMEMBERT RÔTI	22€
Camembert rôti 125g, pommes de terre, assortiment de charcuteries	
★ LE BOL DE FRITES 	8€
Frites maison, mayonnaise aux herbes	
★ LA PLANCHE DE MIGNARDISES	16€
Assortiment de mignardises maison	