

# Business lunch

Entrée, plat ... selon l'inspiration  
*(possibilité en 1h)*

55€

Sélection de vins 19€

Sélection sans alcool 14€

# La balade d'automne

Les dégustations

Les St Jacques travaillées à cru \*\*  
*Amandes fumées / shiso / combava*

La bressaola de thon  
*Truffe / chicon / coco de Paimpol*

Le saumon sauvage argenté  
*Butternut / main de bouddha / nori*

La poire Doyenné du Comice  
*Fenouil / safran / miel*

Mignardises

Version courte 79€

Sélection de vins 29€

Sélection sans alcool 22€

Version longue \*\* 105€

Sélection de vins 39€

Sélection sans alcool 32€

Le chariot de fromages de la fromagerie Catherine

*En supplément: 22€*

*En remplacement du dessert: 12€*

# Menu Equinoxe

Les dégustations

Les coquillages

*Concombre / shiso / combava*

Le saumon sauvage argenté

*Carottes / estragon / curcuma*

Le jambon d'espadon

*Beurre de calamars / poireaux / jaune d'oeuf séché*

La canette des Dombes

*Anguille fumée / trévisse / sapin*

La poire Doyenné du Comice

*Fenouil / safran / miel*

*Notre menu est aussi disponible en version « Toute iode »*

# Menu Cueillette

Les dégustations

Le concombre

*Amandes fumées / shiso / combava*

La carotte des sables

*Carotte Chantenay / estragon / curcuma*

Le poireaux

*Beurre de Noilly Prat / charbon / jaune d'oeuf séché*

Les chanterelles

*Trevisse / sapin / cèpe*

La poire Doyenné du Comice

*Fenouil / safran / miel*

Menu Equinoxe 130€  
Sélection de vins 49€  
Sélection sans alcool 42€

Menu Cueillette 105€