

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€