

# Menu

## Les dégustations

Les moules de bouchot  
*Noisettes du Piémont / topinambours / bergamote*

Les gambero rosso \*\*  
*Caviar Belge / risotto / olives kalamata*

Le maïtaké  
*Jaune d'oeuf rapé / cèpes / nori*

La lotte  
*Bacon / céleri rave / thym citronné*

La canette des Dombes  
*Anguille fumée d'Arta / cassis / basilic pourpre*

Le limoncello \*\*  
*Cheesecake / sésame noir / limequat*

Le sirop d'érable  
*Butternut / clémentine / camomille*

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

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

Menu Arrière-saison \*\* 165€  
Sélection vins 69€  
Sélection sans alcool 62€

Nos plats signature sont également disponibles pour intégrer à votre menu:

Comme un carbonara ...  
*Caviar belge / guanciaie / oeuf de caille*  
45€

La Saint-Jacques  
*Caviar belge / chocolat blanc / salicorne*  
49€

# Menu Végétal

Les dégustations

Le topinambour

*Noisettes du Piémont / bergamote / dulse*

Le risotto \*\*

*Chou rave / fenouil / olives kalamata*

Le maïtaké

*Jaune d'oeuf rapé / cèpes / nori*

Le céleri rave

*Kale / thym citronné / cajou*

Les jeunes poireaux

*Pomme de terre fumée / cassis / basilic pourpre*

Le limoncello \*\*

*Cheesecake / sésame noir / limequat*

Le sirop d'érable

*Butternut / clémentine / camomille*

Menu Cueillette 105€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Anthocyane \*\* 130€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Le chariot de fromages de la fromagerie Catherine

*En supplément: 22€*

*En remplacement du dessert: 12€*

*Notre personnel est à votre disposition pour plus d'information en ce qui concerne les allergènes*