

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

Crevettes sauvages travaillées à cru **
Caviar belge / shiso / bisque réduite

La lotte
Chanterelles / nori / poutargue

La sérieole
Salsifis / sarrasin / jus végétal au thym citronné

Le sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

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€

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

Comme un carbonara ...

Caviar belge / guanciaie / oeuf de caille

45€

Menu Equinoxe

Les dégustations

Les moules de bouchot
Noisettes du Piémont / topinambours / bergamote

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 sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

Notre menu est aussi disponible en version « Toute iode »

Menu Cueillette

Les dégustations

Le topinambour
Noisettes du Piémont / bergamote / dulse

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 sirop d'érable
Butternut / clémentine / camomille

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

Menu Cueillette 105€