

# Menu Détente du marché 33€

(Sauf Dimanche et jours fériés)

*Tartine du soleil aux pignons de pin :  
tomates noires de crimée, mozzarella traditionnelle Burratta  
et son coulis de tomates à l'olives noires*

*ou*

*En chaud et froid : Le saumon Label Rouge mariné au sel gris  
de Guérande et agrumes puis snacké, mousseline de brocolis,  
crème d'ails confits et sa tuile à l'encre de seiche*

*Le filet de dorade royale, tombée de fruits de mer,  
confit carotte-fenouil et sa sauce noire de crimée*

*ou*

*Suprême de volaille fermière d'Ardèche,  
cuit en basse température, sauce Elbufera*

*Douceur de fraises, sorbet fruits de la passion  
et sa chantilly légère au chocolat blanc*

*ou*

*Demi Saint Marcellin au lait cru*

*ou*

*Fromage blanc coulis de fruits rouges*



Tarifs TTC, service inclus

## Menu Authenticité 43€

*Entrée*

*Viande ou poisson*

*Dessert \**

## Menu Emotion 49€

(Avec fromage)

*Entrée*

*Viande ou poisson*

*Assiette de fromages affinés ou fromage blanc*

*Dessert \**

## Menu Dégustation 69€

(Pour l'ensemble des convives)

*Entrée*

*Poisson*

*Viande*

*Plateau de fromages secs affinés ou fromage blanc*

*Dessert \**

*\* Pour votre confort, le chef vous conseille de commander votre dessert en debut de repas*



Tarifs TTC, service inclus

# Origine de nos produits

❖ *Canard : Auvergne, France (Domaine de Limagne)*



❖ *Pomme de Ris de Veau : France*

❖ *Canette : Dombes, France*



❖ *Châteaufilet de Bœuf : France*

❖ *Lard Colonnata : Toscane, Italie*



❖ *Pluma de Porc Ibérique (Bellota) : Espagne*

❖ *Lieu et Bar sauvage : Atlantique Nord*



❖ *Saumon (Label Rouge) : Ecosse*



❖ *Epices : Bahadourian*

❖ *Chocolat : Maison Valrhona*



❖ *Viande : Maison Beauwalle*



❖ *Pain : Boulangerie Costantino (Taluyers)*



❖ *Fruits et Légumes : Cledor Primeur*

❖ *Fromages : Histoires de Fromages (Mornant)*

