


Sélection Vin au verre

14 cl

Coupe

- Champagne Nicolas Feuillatte Brut 10 €

Blanc

-  • Sancerre - Sauvignon
Domaine Vacheron, 2016 10 €
- Viognier - Les vigneron Ardéchois à Ruoms 6 €
- Côtes du Rhône - Les abeilles
Jean Luc Colombo, 2015 5 €

Rouge

- Côtes du Rhône - Les abeilles
Jean Luc Colombo, 2015 5 €
- Mercurey - Château de Chamirey
Amaury et Aurore Devillard, 2014 11 €



TAPAS apéritif à partager à 2

- La friture d'Éperlan
Mayonnaise & citron 14 €
- Crevettes roses 'bio' de Madagascar
Mayonnaise moutarde à l'ancienne 17 €
- Tarama aux œufs de cabillaud fumé
Petits croûtons 14 €
- Jamón iberico Pata negra
De Cebo 24 mois d'affinage 16 €

Prix nets, taxes 10 % et 20 % (Alcool), et service compris.

Menu 'Dégustation'

En six services : 45 €

3 entrées dégustation, 2 plats de poisson ainsi qu'un dessert.

Ce menu, proposé suivant l'inspiration du Chef, est servi pour l'ensemble des convives.

••••



Menu 'Plaisir'

Entrée, plat & dessert : 33 €

Au choix :

L'œuf de ferme parfait à 64 °

Topinambour, chips de jambon Pata Negra, jus de truffes

ou

Rillettes de poissons,

écrasée de pommes de terre, fleur de sel, vinaigre vieux, pousses d'épinard au balsamique

••••

Filet de Lieu noir de côtes bretonnes snacké à la plancha,

Bouillon de coquillages, citronnelle

ou

Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four,

Sauce Nantua, accompagnée de riz Pilaf

••••

Galette des rois Frangipane

ou

Carpaccio d'ananas au sirop léger sorbet passion,

ou

Dôme au citron Éclats de meringue

••••

Pour commencer

- Escalope de Foie gras de canard du sud ouest poêlé
Mousseline de potimarrons, jus acidulé 15 €
- Couteaux farçis en chapelure, beurre persillé - Les 6 pièces 15 €
- Saumon de l'île de Bømlo -Norge, façon 'Gravlaks'
Fromage frais à l'aneth 14 €
- Maquereau fumé au poivre juste saisi
Céleri rave et betterave en texture 12 €

• • •

Pièce de Viande

- Aiguillettes de Poulet noir fermier 'Prince des Dombes' à la plancha
Jus de truffes, riz Pilaf 22 €

Végétarien

- Poêlée de légumes du moment et pommes de terre grenaille 12 €

Prix nets, taxes 10 % et 20 % (Alcool), et service compris. Viandes nées, élevées, et abattues : UE

Tous les plats de la carte (y compris les plats du jour) sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusque. Un cahier est à votre disposition pour plus d'informations sur chaque plat sur demande.



Retour de pêche

L'eau douce

- *Truite rose de la Maison Murgat en filet, cuisson rosée*
Beurre citronné, fondue de poireaux 21 €
- *Quenelle de Brochet des Dombes, soufflée, gratinée au four*
Sauce Nantua, accompagnée de riz Pilaf 20 €

L'eau de mer

- *Suggestion de poisson entier grillé*
Levée en filets et préparée à votre table, demandez-là nous Prix selon le cours
- *Pavé de Morue fraîche demi-sel sur pomme de terre au four*
Oignons nouveaux, pesto d'herbes fraîches 22 €
- *Noix de St-Jacques 'Baie de St-Brieuc' - port d'Erquy, snackées à la plancha*
Légumes d'hiver 34 €
- *Pavé de Saumon de l'île de Bømlo, mi-cuit, en croûte de sésame doré*
Façon Thai, mélange de crudités, gingembre 25 €

Les Pâtes 'Garofalo'

- *Linguine recouvertes de Saumon de l'île de Bømlo confit façon 'Gravlaks'* 18 €
- *Linguine aux noix de St-Jacques snackées 'Baie de St-Brieuc'*
Beurre citronné 34€

• • •

Si vous avez un impératif horaire, merci de le préciser en début de repas. Nous acceptons les espèces, CB à partir de 15€ et tickets restaurant version papier



Le fromage

- Assortiment de fromages de Savoie - Vallée de la Tarantaise :
Persillé de Tignes, Beaufort d'hiver, Tomme fermière au lait entier 12 €
- *Cervelle des Canuts Lyonnaiserie par excellence !* 5 €
- *Faisselle nature, crème épaisse ou confiture maison* 5 €

• • •

Les pâtisseries et les glaces

Exclusivement 'Maison' excepté les glaces & sorbets 'Glaces des Alpes', Maître-artisan à Annecy.

- *Le choix de desserts du jour* 8 €
- *Carpaccio d'ananas au sirop léger Sorbet passion* 7 €
- *Dôme au citron comme une tartelette Éclats de meringue* 8 €
- *Meringue Suisse légère Glace vanille, chocolat chaud, chantilly* 11 €
- *Reine de Saba chocolat mi-cuit Glace vanille* 9 €
- *Café Gourmand Mignardises ou thé sélection 'Tea Forte' - suppl. 1 €* 9 €
- *Champagne Gourmand Mignardises* 20 €

Prix nets, taxes 10 et 20 % et service compris . Nous acceptons les espèces, CB et TR.



Notre sélection de Blancs

75 cl

Val de Loire

-  • Sancerre - Domaine Vacheron à Sancerre 2016 47 €

Bugey, Savoie & Suisse

-  • Vin des Allobroges - 'Quartz', Domaine des Ardoisières, B. Omont à Frétérive 2011 110 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de fer', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 2015 75 €

Bourgogne

- Chablis - Domaine du Chardonnay, à Chablis 2016 39 €
- Chablis 1er Cru 'Montée de Tonnerre' - Domaine du Chardonnay, à Chablis 2015 48 €
- Chablis Grand Cru 'Bougros' - Willians Fèvre 'Domaine', à Chablis 2013 79 €
- Mercurey - Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey 2016 50 €
- Mâcon-Vergisson - 'La roche', Roger Lassarat à Vergisson 2015 37 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos de France' vieilles vignes, Roger Lassarat à Vergisson 2015 49 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos des Prouges', Domaine J.A. Ferret à Fuissé 2015 69 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

Notre sélection de Blancs

Millésime 75 cl

Vallée du Rhône

- Viognier - 'La Champine', Jean Michel Gérin à Ampuis 2015 33 €
- Viognier - 'Pied de Samson', Domaine Georges Vernay à Condrieu 2015 45 €
- Condrieu - 'Chanson', Stéphane Montez à Chavanay 2014 72 €
- Condrieu - 'Les terrasses de l'Empire', Georges Vernay 2014 79 €
- Condrieu - 'Coteau de Vernon', Georges Vernay à Condrieu 2014 130 €
- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 26 €
- Crozes Hermitage - Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2016 39 €
- Crozes Hermitage - 'Les Pends' Domaine Entrefaux, Tardy à Chanos-Curson 2015 49 €
- Saint Joseph - Domaine Cuilleron 'Lyseras', Yves Cuilleron à Chavanay 2016 46 €
- Saint Joseph - 'Les Royes', D. Courbis à Chateaubourg 2015 55 €
- Saint Peray - 'La Biousse', Yves Cuilleron à Chavanay 2016 49 €

Alpilles, Méditerranée & Corse

- Alpilles - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2014 45 €
- Méditerranée - 'Les Anthénors', Jean Luc Colombo à Sausset les Pins 2015 45 €
- Corse - 'Faustine' vieilles vignes, Domaine Comte Abbatucci, à Casalabriva 2016 42 €

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.



'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Bordelais

- *Moulis en Médoc - Château Gressier Grand Poujeaux, Cru bourgeois à Moulis* 2011 55 €
- *Moulis en Médoc - Château Chasse Spleen, grand Cru classé, à Moulis* 2005 160 €
- *Margaux - Château du Tertre, grand Cru classé, à Arsac* 2008 130 €
- *Margaux - Château Giscours, grand Cru classé, à Labarde* 2008 185 €

Savoie & Suisse

-  • *Vin des Allobroges - 'Argile', Domaine des Ardoisières, B. Omont* 2015 45 €
-  • *Vin des Allobroges - 'Améthyste', Domaine des Ardoisières, Omont à Fréterive* 2014 89 €
- *Dézaley Grand Cru - 'Chemin de terre', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH)* 2014 99 €




Bourgogne

- *Vosne Romanée, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2014 98 €
- *Échezeaux Grand Cru, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2013 230 €
- *Mercurey 1er cru, 'Les Cinq' Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2012 89 €
- *Mercurey, Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2014 50 €

'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 25 €
- Côte Rôtie - 'Réserve', Stéphane Ogier à Ampuis 2013 99 €
- Saint Joseph - 'Les Terres d'encre' Georges Vernay à Condrieu 2015 59 €
-  • Crozes Hermitage - 'Cuvée L' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2016 34 €
-  • Crozes Hermitage - 'Cap Nord' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2015 49 €
-  • Crozes Hermitage - 'Clos des Grives' Laurent Combier à Pont-de-l'Isère 2015 69 €

Bandol



- Bandol - 'La Tourtine' ou 'La Migoua' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 75 €
- Bandol - 'Cabassaou' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 99 €
- Bandol - 'Les Restanques' Château Pibarnon, Comte St Victor 2014 36 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique


Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.

Rosé

	Millésime	75 cl
 • Méditerranée - 'La Réserve' Estoublon, à Fontvieille	2016	25€
 • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon, à Fontvieille	2016	30 €

Champagne & pétillant

	Millésime	75 cl
 • Corse - 'Cuvée Empire' extra brut, Domaine Comte Abbattucci, à Casalabriva		79 €
• Billecart-Salmon Brut réserve, à Mareuil-sur-Ay		79 €
• Billecart-Salmon Brut Rosé, à Mareuil-sur-Ay		89 €
• Ruinart Brut millésime, à Reims	2007	99 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.