

ENTRÉES

- Risotto carnaroli aux asperges vertes, dentelles de Grana Padano et jus de viande. (1,7,9,12) 16 €
Carnaroli risotto with green asparagus, crisp lacy Grana Padano and gravy.
- Pressé de foie gras de canard à la rhubarbe et pain de campagne toasté. (1) 17 €
Pressed duck foie gras with rhubarb and toasted country bread.
- Spaghettis à l'encre de seiche maison, seiches sautées, tomates cerises, olives et basilic. (1,3,9,12,14) 16 €
Homemade spaghetti with squid ink, sautéed cuttlefish, cherry tomatoes, olives and basil.
- Salade de tomates anciennes, burrata vinaigre balsamiques et crumble de parmesan, mousse d'eau de tomates. (1,3,7,8) 15 €
Tomato salad, burrata with balsamic vinegar and parmesan crumble, tomato mousse.

POISSONS

- Longe de thon juste snacké, spaghetti de courgettes à la marjolaine, caviar d'aubergines et sauce piperade. (4,9) 26 €
Tuna loin just snacked, zucchini spaghetti with marjoram, eggplant caviar and piperade sauce.
- Demi-homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches aux œufs et sauce aux crustacés. (1,2,3,7,9,12) 31 €
BBQ grilled ½ lobster, fresh tagliatelle and crawfish sauce.
- Dos de saumon label rouge laqué au balsamique, pousses d'épinards, pastèque grillée, noisettes et pickles d'oignons rouges. (4,8) 25 €
Red label salmon back with balsamic glaze, spinach shoots, grilled watermelon, hazelnuts and red onion pickles.
- Filets de perches cuits meunière, fèves, petit pois et haricots verts. 25 €
Beurre monté au citron confit. (1,4,7,9,12)
Fillets of perch cooked meunière, broad beans, peas and green beans. Butter with lemon confit.

VIANDES

- Suprême de pintade fermière fumée puis rôti au foin, pommes de terre grenailles rissolées et girolles à la sariette. (7,9,12) 24 €
Smoked guinea fowl supreme, roasted in hay, pan browned potatoes and chanterelles with sariette
- Filet de bœuf de Savoie cuit au BBQ, grosses frites à la graisse de canard, pesto d'herbes et jus de viande. (7,9,12) 26 €
BBQ filet of Savoy beef, large fries cooked in duck fat, herb pesto and gravy.
- Épaule d'agneau confit pendant 7h, polenta taragna au beaufort d'alpage et sucrine. (7,9,12) 22 €
Shoulder of lamb confit for 7 hours, polenta taragna with Beaufort cheese and sucrine lettuce.
- Filet de canette « perle des Dombes » rôti, carottes des sables braisés au miel et échalote confites au vin rouge. (7,9,12) 24 €
Roasted filet of duckling "Perle des Dombes", sand carrots braised with honey and shallots preserved in red wine.

DESSERTS

Assortiment de fromages. (7) <i>Cheese assortment.</i>	10 €
Tiramisu revisité et glace au café grillé. (1,3,7,12) <i>Tiramisu revisited with grilled coffee ice cream</i>	9 €
Tartelette légère aux fraises et chocolat blanc, sorbet fraises basilic. (1,3,7) <i>Strawberry and white chocolate tartlet, strawberry basil sorbet.</i>	9 €
Déclinaison de pêches: rôtis, en vinaigrette huile d'olive citron et en sorbet. Lait mousseux à la verveine. (1,3,7) <i>Declination of peaches: roasted, in olive oil and lemon vinaigrette, and in sorbet. Milk and verbena mousse.</i>	9 €
Entremet chocolat noir 64%, vanille et fève de tonka. Sorbet au cacao amer. (1,3,7) <i>64% dark chocolate, vanilla and tonka bean entremet. Bitter cocoa sorbet.</i>	10 €

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridised strains thereof) and products therefrom
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
Crustaceans and crustacean based products
3. Œufs et produits à base d'œufs
Eggs and egg based products
4. Poissons et produits à base de poissons
Fish and fish based products
5. Arachides et produits à base d'arachides
Peanuts and groundnut based products
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception
Soy and soy based products
7. Lait et produits à base de lait
Milk and milk-based products (including lactose)
8. Fruits à coque
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, macadamia, Brazil, Queensland, pistachio nuts) and products therefrom
9. Céleri et produits à base de céleri
Celery and celery based products
10. Moutarde et produits à base de moutarde
Mustard and mustard based products
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Sesame seeds and sesame seed based products
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / l (expressed as SO₂)
13. Lupin et produits à base de lupin
Lupine and lupine product based
14. Mollusques et produits à base de mollusques
Molluscs and molluscs-based products