

MENU DÉJEUNER

(Uniquement le midi le Lundi, le Jeudi et le Vendredi, hors jours fériés)

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Entrée

Plat

Dessert

32 €

Menu disponible uniquement pour l'ensemble des convives

MENU DÉCOUVERTE

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat de Poisson

2^{ème} Plat de Viande

Dessert

50 € seul / 80 € en accord Mets & Vins (3 verres de 7cl)

50 € seul / 110 € en Accord Mets & Vins Prestige (3 verres de 7cl)

MENU INTUITION

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat

2^{ème} Plat

3^{ème} Plat

Fromage

Dessert

72 € seul / 117 € en accord mets & vins (4 verres de 7cl)

72 € seul / 162 € en accord Mets & Vins Prestige (4 verres de 7cl)

MENU DÉGUSTATION

Nos plats sont réalisés selon les saisons, les arrivages des produits et l'intuition de notre chef

Amuse-bouche

1^{er} Plat

2^{ème} Plat

3^{ème} Plat

4^{ème} Plat

Fromage

Dessert

92 € seul / 152 € en accord mets & vins (5 verres de 7cl)

92 € seul / 192 € en accord Mets & Vins Prestige (5 verres de 7cl)

Menu A La Carte

Les Entrées :

Les Courgettes et Pâtissons de chez Eric Roy, Vinaigrette au jus de viande	20 €
Le Foie Gras mi-cuit, juste saisi, bouillon & légumes	27 €

Les Plats :

L'Ombre Chevalier juste nacré, sabayon au beurre blanc	30 €
Le Sandre rôti, Fregola Sarda lié à l'écrevisse	35 €
Le Pigeon, cuit sur coffre, abats & tombée d'épinards	42 €
Le Ris de Veau rôti, sauce brune fumée, oignon doux	45 €

Nous travaillons uniquement des produits frais, selon les arrivages certains plats peuvent être indisponibles

Le Fromage :

**Assortiment de fromages de la maison Mons (Meilleur Ouvrier de France
Fromager-Affineur) 18 €**

Les Desserts :

Le Chocolat, Noisette et Citron 15 €

Le Dessert du moment 15 €

Nous travaillons uniquement des produits frais, selon les arrivages certains plats peuvent être indisponibles

Nos Partenaires :

Eric Roy, Le Jardin des Roys, Saint-Genouph, France

Les Vergers St Eustache, Rungis, France

Le Marché du Quai Saint Antoine, Lyon, France

Eric Jacquier, Lugrin, France

Petrossian, Paris, France

Vey SAS, Polignac, France

Stéphane Milleret, La Boucherie des Halles, Chambéry, France

Maison Mons, M.O.F Fromager-Affineur, Lyon, France

Le Pain des Jacobins, Lyon, France

BURGUNDY

by Matthieu