



## ✿ Pour Commencer ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais *ris de veau, foie gras, magret, pistaches...* 18€

**Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté croûte**

Crèmeux de petits pois, crevettes en salpicon & salicorne 16€

*Chips de peau de poisson*

Socca de Pois chiche à l'olive noire, pistou d'herbes & fenouil 15€

*Houmous & tapenade d'olive Taggiasche - végétarien*

Crudo de Pageot, tagliatelles de sarrasin & chèvre frais aux herbes 18€

*Betterave en pickles & gel de verjus*



## ✿ Pour Suivre ✿

Thon rouge fumé au bois de hêtre, tartare de thon & poutargue 36€

*Ragoût de moules & de petits pois au barbecue, estragon & verveine*

Filet de Canette à la plancha, jus au poivre & rhubarbe 34€

*Polenta crémeuse au gorgonzola, purée de rhubarbe à l'ail noir & fricassée de foie de volaille*

Gigot d'Agneau grillé, jus d'agneau à l'ail & confiture de tomate verte 31€

*Aubergine en galette & condiment à l'ail*

Confit d'oignons rouges, sabayon au piment Gochujang & cancoillotte 16€

*Copeaux de mimolette vieille, jaune d'œuf confit - végétarien*

La Suggestion - selon pièce

*En entrée, en plat ou en dessert selon l'arrivage du moment !*





## ✿ Fromages ✿

- Fromage blanc  
*Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou façon Cerveille des canuts* 6€
- Saint Félicien à la truffe  
*Fromage truffé par nos soins* 9€
- Assortiment de Fromages secs  
*Sélection de la fromagerie « le Régal du Palais » à Fontaines-sur-Saône* 12€



## ✿ Pour Finir ✿

*Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona*

- Soupe de fraises fumées, stracciatella & coulis de poivron piquillos  
*Sorbet maison fraise & menthe* 9€
- Tapioca façon riz au lait, caramel beurre salé & granola maison  
*Glace maison au yaourt à la grecque* 9€
- Parfait glacé framboise & lavande, crémeux d'asperge & framboises  
*Écrasé de framboise, huile d'olive & éclats de meringue* 9€
- Cornbread de maïs, glace maison au miel & au mezcal  
*Crémeux de maïs, popcorn & pollen de Quincieux* 9€

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. Origine de nos viandes : France & Allemagne*