



# Le chef Eric Oliver et son équipe vous proposent À partager...

Planche des Caudalies charcuterie et fromage 16€ (3-4 personnes)

## Entrées :

Ris de veau aux morilles en cocotte lutée (uniquement à la carte)	28.00€
Terrine de foie gras et bœuf fumé façon Lucullus, pain feuilleté à la truffe	25.00€
Finger de saumon et noix de St jacques, sel de Guérande, gingembre frit	
Crème légère Arënkhha	20.50€
Makis de saumon fumé et poireaux,	
Chips de patate douce et gel mandarine	18.00€
Velouté de cèpes, duxelles de champignons, cappuccino noisette	<b>Végé</b> 16,50€

## Poissons :

Tournedos de cabillaud et mousse de crevettes comme un tajine	26.00€
Grenouilles poêlées ail et persil 12 pièces,	
Risotto de blé vert fumé	22.50€
La truite fraîche entière de notre vivier crème à l'oseille,	
Galette de maïs au parmesan	23.00€

## plat Végétarien :

Gratin de Gnocchis épinards frais et parmesan	21.00€
---	--------

## Viandes :

Tartare de bœuf coupé au couteau à préparer soi-même,	
Pommes de terre grenailles et salade verte	23.00€
Gigolette de volaille aux écrevisses, pommes Anna	29.00€
Carré de porcelet cuit basse température, jus court, choux-fleurs en folie	22.00€

## Grillades :

Bavette	19.50€
Filet de bœuf	29.50€
Entrecôte	22.00€

Sauces en supplément :

- Poivre vert 5€
- Roquefort 5€
- Morilles 6€



*Nos viandes sont d'origines françaises*

*Et accompagnées de pommes de terre grenailles*

## Fromages :

Faisselle de la Fruitière du Valromey	5.00€
Assiette quatuor de nos fromages affinés	8.00€

## Desserts :



11.50€

Le cigare en trompe l'œil

*Crémeux whisky, biscuit croquant chocolat feuillantine, crumble cacao et gel whisky*

Tourbillon des îles et nuage croquant 11.50€

*Meringue fondante, passion et mangue acidulées, crème vanillée*

Le croquant tonka et déclinaison mandarine 11.50€

*Sablé tonka, crémeux et gel mandarine, streussel*

Le jardin secret du chocolat 11.50€

*Sphère chocolat Guajana Valrhona, sponge cake cacao, gel cacao, espuma aux herbes fraîches*

Café très gourmand 12.90€ (Supplément de 2.00€ avec les menus)

Inspiration du moment 11.50€

*Afin de rendre votre service plus agréable,*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert au **début du repas** pour la prise de commande*



# Menu dégustation 69€

Une entrée

*Ris de veau, supplément à 8€ (Uniquement dans ce menu)*

\*\*\*\*\*

Un poisson

\*\*\*\*\*

Une viande

\*\*\*\*\*

Dessert de notre carte





---

## Menu plaisir 46€

---

Terrine de foie gras et bœuf fumé façon Lucullus, pain feuilleté à la truffe  
ou

Finger de saumon et noix de St Jacques sel de Guérande, gingembre frit  
Crème légère Arënkhha

\*\*\*\*\*

Tournedos de cabillaud et mousse de crevettes comme un tajine  
ou

Gigolette de volaille aux écrevisses, pommes Anna

\*\*\*\*\*

Faisselle de la Fruitière du Valromey  
ou

Quatuor de nos fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert de notre carte

*Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus*



---

# *Menu Terroir 39€*

---

Maquis de saumon fumé et poireaux, chips de patate douce  
Et gel mandarine

ou

Velouté de cèpes, duxelles de champignons, cappuccino noisette

\*\*\*\*\*

Truite fraiche entière de notre vivier crème à l'oseille

Galette de maïs au parmesan

ou

Grenouilles poêlées ail et persil 10 pièces

Risotto de blé vert fumé

Ou

Carré de porcelet cuit basse température, jus court

Choux-fleurs en folie

\*\*\*\*\*

Dessert de notre carte



*Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus.*



---

## *Menu végétarien 34€*

---

Velouté de cèpes, duxelles de champignons et cappuccino de noisette

\*\*\*\*\*

Gratin de gnocchis, épinards frais et parmesan

\*\*\*\*\*

Dessert de notre carte

---

## *Menu Bambin 12€*

---

Gratin de gnocchis béchamel et parmesan

\*\*\*\*\*



Brownies chocolat Smarties