



Le chef Eric Oliver et son équipe vous proposent

A 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 Arënkha	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	Végé 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€
Giglette de volaille aux écrevisses, pommes Anna	29.00€
Carré de porclet 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 :



Le cigare en trompe l'œil	11.50€
<i>Crèmeux whisky, biscuit croquant chocolat feuillantine, crumble cacao et gel whisky</i>	

Tourbillon des îles et nuage croquant	11.50€
<i>Meringue fondante, passion et mangue acidulées, crème vanillée</i>	

Le croquant tonka et déclinaison mandarine	11.50€
<i>Sablé tonka, crèmeux et gel mandarine, streussel</i>	

Le jardin secret du chocolat	11.50€
<i>Sphère chocolat Guajana Valrhona, sponge cake cacao, gel cacao, espuma aux herbes fraîches</i>	

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 Arënkha

Tournedos de cabillaud et mousse de crevettes comme un tajine

ou

Gigollette 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 fraîche 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