



Menu « Tous au Restaurant! »
75 euros par personne (hors boissons)

Amuse bouche

Entrée :

Grosses frites de panisse aux olives, moules et encornets fumés, condiment ricotta aux herbes fraîches, coleslaw de fenouil à la rouille

Entre plat :

Œuf bio parfait à 64°C, émulsion d'un bouillon de jus de volaille, pétales d'oignons rôtis au four, ravioles à la truffe

Plat :

Suprême de volaille Label Rouge des Dombes à la mousseline de foie gras, mariné à l'huile de cacahuètes grillées, espuma d'une polenta aux cèpes, carotte glacée entière et shiitakés

Fromage :

Cromesquis de Saint-Félicien aux fruits secs, épinards en deux façons