

La Carte

ENTRÉES

Velouté de choux fleur monté au ghee, kumquat et pickles de choux fleur 10€

Betterave en texture, « Chioggia » cuit en croute de sel, glace raifort, cassis, œufs de truite fumé et confit au soja 10 €

œufs parfait, champignons, émulsion pomme de terre 14 €

Pâté croute caillé raisin, salade de choux rouge 14€

Maquereau rôti à la flamme, émulsion de maïs, gel carotte, gingembre et galanga 16 €

PLATS

Truite cuite en feuille de vigne, « Dolmas » farcie aux millets, amande, oxalis et sauce vin blanc 23 €

Sèche snackée, galette de pomme de terre, persil et sauce Saint Marcellin 25 €

Épaule d'agneau braisé, aubergine, ail confit et jus aux foins 26 €

Moule décortiqué, émulsion vin jaune, petits légumes braisés dans un lait safrané 26 €

Filet de bœuf charolais, petits légumes glacés au bouillon de volaille, sauce aux champignons (les champignons dépendent des cueilleurs) 39 €

FROMAGES et DESSERTS

Assiette de fromages de pays, sucrine et vinaigrette au balsamique de Modène IGP 10 €

Travail autour de la figue, baba aux miel des Seiglières, gel figue de barbarie 10€

Crèmeux chocolat blanc, mûre en texture et sarrasin soufflé 11€

Compotée pêche, verveine, sorbet aux pêches de vigne de chez Florence 11€