

## TOASTS



Blinis, crémeux citronné et oeufs de lompes

5€

## FRAICHEURS



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée

7€

Focaccia toastée, mousse aux oignons confits et anchois

8€

Maquereau grillé à la flamme, yuzu, câpres et mandarine

12€

Crémeux de betteraves fumées, buratina et pickles

8€

## CHAUD



Basse côte grillée, beurre au romarin

16€

Encornets farcis, courge, piment doux et persil

14€

Crevettes sautées et hollandaise au safran

13€

Arrancinis et crème aux épinards

9€

Moelleux de pomme de terre, sauge, mayo épicée

8€

Fricassée de champignons et sauce cacahuète

9€

Tempuras de patate douce, oseille et ail noir

8€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA REGION RHONE ALPES OU FRANCE

## MENU DU VENDREDI 2/01 SAMEDI 3/01

### PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

*Dans l'esprit d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !  
Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.  
Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4*

## FROMAGE



Assiette de fromages locaux (pour 1 personne)

6€

Planche de fromages locaux à partager

12€

## DOUCEUR



*A partager, pour 2 à 4 personnes :*

Dacquoise aux agrumes et chantilly verveine

16€

*Pour 1 personne :*

Biscuit cacao et namelaka trois chocolats

8€

Pomme confite, caramel et biscuit noisette

7€

Parfait glacé au marron

8€

Tarte au citron déstructurée

7€

