

Plats Dégustation

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA

52,000 L.L.

LOMO / VÉRITABLE ROSETTE DE LYON / JÉSUS

33,000 L.L.

SALADE LYONNAISE REVISITÉE

Salade frisée, lentilles vertes, vinaigrette « moutarde à l'ancienne », lardons fumés et un œuf de poule fermier.

27,000 L.L.

SYMPHONIE OCÉANE

Salade de langoustines de Bretagne pochées, « bacalao » de mérrou servie froide et légumes bios acidulés.

54,000 L.L.

FEUILLETÉ DE SAINT-JACQUES

Feilleté de Saint-Jacques aux oignons caramélisés, velouté d'oignons et jus de veau.

39,000 L.L.

LE FOIE GRAS FAÇON "A"

Foie gras mi-cuit au torchon en croûte d'amandes, confiture pomme-passion et chips de pain aux agrumes.

44,000 L.L.

LE THON ROUGE EN DEUX SERVICES

Tartare et lamelles de thon rouge, saveurs d'Asie, légumes croquants et câpres acidulées.

48,000 L.L.

Les menus, le marché

IL RISOTTO O PASTA

38,000 L.L. / 54,000 L.L.

"LE MENU VILLAGE"

Selon l'humeur du chef : un plat dégustation, un plat et un dessert.

114,000 L.L.

"LE MENU PREMIER CRU"

Selon l'humeur du chef : trois plats dégustation, un plat, un pré-dessert et un dessert.

195,000 L.L.

Les poissons, les viandes et la volaille

LE TURBOT À LA SUÉDOISE

Turbot à la Suédoise, concombres acidulés, zeste de citron et mousse de saumon fumé.

100,000 L.L.

LE BAR

Bar poché à l'huile d'olive, rhubarbe et pommes douces confites, crème de carottes et salades d'herbes sauvages.

59,000 L.L.

SURPRISE DE SAUMON ACIDULÉ

Saumon en croûte de noisettes, échalotes acidulées, zeste du citron et sauce aux échalotes et au sucre roux.

70,000 L.L.

CRÉATIVITÉ "TERRE & MER"

Homard bleu rôti, ravioles de joue de bœuf braisé à la badiane et velouté de potiron.

100,000 L.L.

LE CHEVREUIL

Dos de chevreuil rôti aux herbes de Provence, crème de carottes, poêlée de carottes bios et jus de veau aux griottes sauvages.

110,000 L.L.

LE BOEUF WAGYU

Filet de wagyu MB6 « Tajima » juste grillé, crème de céleri-rave, pommes maximes.

54,000 L.L. / 96,000 L.L.

Le Summum : filet de wagyu « blackmore » MB9+, juste grillé : 189,000 L.L.