

N

Tarama - huile d'olives maturée	14
Jambon persillé, céleri rémoulade - 3pcs	14
Huitres baby kiss condiments - 4pcs	15
Pizzetta moitié-moitié, viande des Grisons	16

O

Saucisson brioché, chicorée et noisettes	19
Tartare de bœuf, anchois et champignons	26
Tatin d'oignons, siphon au Mont-d'Or et rampon	27
Supp. Truffe	15
Smash tuna, mandarines, baies roses et amandes	31

E

Lotte, salsifis, guanciale et jaune d'œuf fumé	46
Canette des Dombes, betteraves	48
Orzo, calamars et aïoli	35
Plat végétarien du moment	30

D

A PLUSIEURS (45' d'attente)

La Mer	./100g
La Terre	./100g

O

Frites maison	11
Brocoli yuzu kosho	12
Pommes vapeur	11
Salade	9

LE MENU

Menu découverte du chef	85.-
-------------------------	------

N

O

E

D

O

DERNIER MOT

Assiette de fromage	15
Tarte Bourdaloue, glace à l'ail noir	14
Mousse au chocolat tiède, glace au bacon	17
Madeleine au miel de châtaignier, crème légère à la vanille	13

CHARTREUSES AU VERRE

4cl	
Chartreuse Verte	10.-
Chartreuse Jaune	10.-
Chartreuse Verte VEP 2024	35.-
Chartreuse Jaune VEP 2025	35.-
Meilleur Ouvrier de France	15.-
Reine des Liqueurs	17.-
Liqueur du 9ème Centenaire	19.-

Prix en chf (tva incl 8.1%) - merci de signaler les allergies à notre équipe