

Entrées froides

Saumon d'Ecosse confit, Purée de Carottes, avocats,
confit de citron au gingembre et curcuma 18 eur

Tarte fine à la mousse de chèvre, bœuf Holstein fumé, condiment betterave,
pommes Granny, vinaigrette à la mandarine 17 eur

Jaune d'œuf 65, Purée de panais, duxelle de champignons,
bouillon à l'ail noir et truffe mélanosporum 17 eur

Entrées Chaudes

Ris de veau meunière , Taboulé à la libanaise
Bouillon de volaille au curcuma , dattes , noix de pecan 22 eur en Plat 28 eur

Célerisotto aux amandes, beignets de moules, tombée d'échalotes,
jus de cuisson crémé aux légumes 17 eur

La Raviole ricotta, épinards et Coppa, émulsion de pecorino,
truffes Noires du Périgord 22 eur

Fettucine , Homard , Jus corsé aux crevettes 22 eur en Plat 28 eur

Plats

Le filet de cannette des Dombes, butternut confit, raisin muscat, choux de
Bruxelles, purée et chips de pomme de terre, jus à la bière 25 eur

Le Contrefilet Maturé 30 jours à la Truffe, salsifis deux façons,
pommes de terre bouchons fumées, jus au Madère 39 eur

Le suprême de volaille jaune du Gers,
condiments oignons, poivre de Jamaïque et miso,
gâteau de pommes de Terre, sauce «Comme un Vol au vent» 26 eur

La sole meunière, Sauce à l'ostendaise,
Purée au persil plat, crvettes grises 33 eur

Le Poisson du moment 26 eur

Afin d'améliorer la qualité du service à partir de 6 couverts
un choix de 3 entrées et de 3 plats maximum merci.

Menus

Le Business Lunch, servi le midi en deux services
23 €/ vins en accord 16€

Menu Découverte 43 €

Vins en accord 26 €

Les mises en bouche

Saumon d'Ecosse confit
Ou

Tarte fine à la mousse de chèvre, bœuf Holstein fumé



Le suprême de volaille jaune du Gers
Ou

Poisson du moment à la façon du chef



Biscuit 5 épices
Ou
Café Liegeois

Menu Plaisir 55 €

Vins en accord 31 €

Les mises en bouche

Saumon d'Ecosse confit
Ou

Tarte fine à la mousse de chèvre, bœuf Holstein fumé



Célerisotto aux amandes, beignets de moules
Ou

La Raviole ricotta, épinards et Coppa, truffe



Le filet de cannette des Dombes
Ou

Poisson du moment à la façon du chef



Coings confits
Ou
Café Liegeois

Menu Grande Dégustation 79€

Menu unique 6 services proposés par le chef en harmonie
avec vos goûts et les plats des menus

Vins en accord 45€

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Les desserts

Ganache chocolat Andoa au café, marron glacé, mousse vanille ,
Biscuit Sacher 13 eur

Coings confits, Pamplemousse en textures,
Glace et croustillant au Poivre Ishigaki 13 eur

Biscuit 5 épices, crème légère pralinée, Noisettes torréfiées,
tuiles au chocolat noir 12 eur

Le Fameux liégeois 10 eur

Planchette fromage 14 eur (sup menu 5 eur)

Douceurs

Thé «Newby» et mignardises 6,00 €

Infusion «Newby» et mignardises 6,00 €

En saison, Menthe fraîche à la Marocaine 7,00 €

Café et Mignardises 4,50 €

Cappuccino et mignardises 5,00 €

Espresso et mignardises 4,50 €

Décaféiné et mignardises 4,50 €

Latte macchiato et mignardises 6,00 €

Frappé Calva 8,00 €

Irish Coffee (Irish Single Malt Teeling) 12,00 €

DIVINO  GUSTO