



## Entrées

Velouté de butternut, nuage noisette,  
foie gras et œuf parfait  
*Creamy butternut soup, hazelnut cream,  
foie gras and perfect egg*

**16,00 €**

Gambas rôties,  
crèmeux de céleri, émulsion au curry Madras,  
bourrache et atsina  
*Roast gambas, creamy celery,  
Madras curry emulsion, borage and atsina*

**18,00 €**

Saint-Jacques rôties,  
crèmeux de potimarron, dentelle de pain  
et écume de cèpes  
*Roast scallops, creamy squash,  
cepe mushrooms emulsion*

**21,00 €**

La création du jour  
*Creation of the day*

**16,00 €**

## Plats

Magret de canette des Dombes,  
jus au poivre Voatsiperifery, panais,  
topinambours et Abate  
*Dombes duck breast, Voatsiperifery pepper juice,  
parsnip, Jerusalem artichokes and pear*

**26,00 €**

Filets de rouget-barbet,  
wok de légumes, jus de coquillages,  
coriandre et basilic thaï  
*Fillets of red mullet with vegetables wok,  
shellfish juice, coriander and Thai basil*

**24,00 €**

Poitrine de veau fermier,  
gin, baies de genièvre, pleurotes,  
fondue et voile de chou  
*Farm veal breast, gin, juniper berries,  
oyster mushrooms and slow-simmered cabbages*

**24,00 €**

La suggestion du marché  
*Dish of the day*

**21,00 €**

## Plat végétarien

*Veggie dish*

**19,00 €**

## Fromage

Assiette de fromages de nos régions,  
salade croquante  
*Cheese selection with crunchy salad*

**11,00 €**

## Les Petits Loups

Un plat, un accompagnement  
et un dessert au choix

*A dish, a side dish and a dessert  
of your choice*

**15,00 €**

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo  
(naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine  
est à votre disposition auprès du responsable du restaurant  
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine,  
élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant.  
Carte des allergènes sur demande.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries,  
where it was born, raised and slaughtered. A sign indicating the countries of birth,  
raising and slaughter is displayed in each restaurant.  
Allergens card on request.*

## Desserts

Blanc-manger coco, coulis et fruits exotiques  
*Blancmange with coconut, exotic fruits and coulis*

**9,00 €**

Cube chocolat, crème diplomate pralinée  
et noisettes torréfiées  
*Chocolate cake, praline diplomate cream  
and roasted hazelnuts*

**10,50 €**

Omelette norvégienne aux agrumes,  
flambée au Grand Marnier  
*Baked Alaska with citrus fruits  
flamed with Grand Marnier*

**11,50 €**

Tarte des demoiselles Tatin,  
crème double de Gruyère  
*Tart Tatin, Gruyère double cream*

**12,00 €**

Dessert du jour  
*Dessert of the day*

**10,00 €**

Un café ou un thé très gourmand  
*Gourmet coffee or tea  
with small-dessert*

**9,00 €**