

## CARTE DÎNER

7j/7 de 19h à 22h - From 7 pm to 10 pm every day.

### Entrées

Gaspacho de tomates ananas, burrata et coulis au piment d'Espelette

*Pineapple tomatoes Gazpacho, burrata and Espelette pepper coulis*

16,00 €

Fricassée de seiches, persil plat, coriandre, moules bio et piquillos en émulsion

*Cuttlefish fricassee, parsley, coriander, organic mussels and sweet red peppers emulsion*

16,00 €

Millefeuille de saumon fumé, mozzarella et pesto, mousse acidulée,  
betteraves en couleur

*Salmon, mozzarella and pesto millefeuille, sour mousse, colored beetroots*

17,00 €

La création du jour

*Creation of the day*

19,00 €

### Plats

Dos de lieu jaune, risotto Arborio aux morilles, jus à la sauge

*Fillet of pollack, Arborio risotto with morels, sage juice*

24,00 €

Suprême de volaille des Dombes parfum gingembre, citronnelle et combawa,  
crémeux de carottes des sables et petits légumes

*Dombes chicken fillet flavoured with ginger, lemongrass and combawa*

*creamy carrots and young vegetables*

26,00 €

Épaule d'agneau confite à basse température, légumes du soleil et jus aux aromates

*Low-temperature cooked confit lamb shoulder, sun vegetables and herb jus*

24,00 €

La suggestion du marché

*Dish of the day*

23,00 €

### Plat végétarien

*Veggie dish*

19,00 €

# Fromage

Assiette de fromages de nos régions et salade croquante

*Cheese selection with crunchy salad*

11,00 €

# Desserts

La véritable crème caramel

*Home-made "Crème caramel"*

Vacherin glacé vanille fraise framboise et son coulis

*Vanilla strawberry raspberry iced Vacherin and its coulis*

Tarte aux fraises "tradition"

*Traditional strawberry tart*

Pavlova revisitée, citron, basilic, mara des bois

*Chef's pavlova with strawberries, basil and lime*

Un café ou un thé très gourmand

*Gourmet coffee or tea with small-dessert*

# 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 €

## Extrait de la carte des vins / Extract from the wine list

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>LES VINS ROSÉS</b>			
2020 - Domaine Aujoux "Moment de plaisir", Pays d'Oc .....			22,00 €
<b>LES VINS BLANCS</b>			
2017 - Domaine du Grison "Aligoté", Bourgogne AOC.....	19,00 €		24,00 €
2018 - Fortant "Chardonnay", Pays d'Oc IGP.....			31,00 €
<b>LES VINS ROUGES</b>			
2018 - Terre de truffes, Terra Ventoux .....			19,00 €
2015 - Château de Barbe, Côtes de Bourg AOC.....		19,00 €	
<b>LES EAUX MINÉRALES</b>			
Vittel ; San-Pellegrino .....	4,50 €	6,00 €	