

# La carte

## *Pour bien débiter*

---

**Foie gras de canard mi-cuit** 16€

Magret fumé

→ Condrieu 2015 / Domaine Pichon / 12cL 9.5€

**« Pêche fumée » d'Eric Jacquier** 16€

Betterave / raifort/ thé matcha

→ Le Quarteron 2014 / Domaine Grobot-Barbara / 12cL 9€

**Pâté en croute « maison »** 17€

Grouse / foie gras / cochon

Pickles de girole

→ Saint Bris 2014/ Domaine Davenne / 12cl 10€

**Duxelle / Ail / Persil** 13€

Sarazin torréfié / Noisettes

→ Côte Roannaise « Domaine » 2015 / Domaine des Pothiers / 12cL 8€

## *La terre et l'eau*

---

**Féra du lac Léman d'Eric Jacquier** 28€

Yassa / Artichauts

→ Reuilly / Dmne Dyckerhoff / 2016 8€

**Filet d'agneau de chez Yoann** 33€

Yaourt / Pain / Houmous

de pois cassés

→ Syrah 2015/ Domaine Grangeon 12cl 8€

**Spaetzle maison / légumes** 23€

6Râpée Brebis / Mousserons

→ Bourgogne « Roncevie » 2012 / Domaine Arlaud / 12cL 8.5€

**Colvert et foie gras chaud** 29€

Butternut à l'orange et coing confit

→ Cahors 2008 / Les roques de Cana / 12cl 9€

## ***Le Fromage affiné***

---

**Assiette de fromages** 8€

## ***Touche sucrée***

---

**Fondant au chocolat « Manjari »** 11€

Sorbet à la feuille de cassis

→ Verre de Maury 15 ans / 8cL 9.5€

**Coing confit aux épices/ poire** 10€

Sorbet fromage blanc et rooibos

→ Poiré // 12cL 6€

**Figue de chez Gérard / citron**

En financier, fraiche et sorbet des 11€  
feuilles

Déclinaison de rhubarbe

→ Gamay Pétillant / Den Verdier Logel 8.5€  
/ 12cL

## **Notre menu Surprise**

---

Pour votre confort, le menu surprise n'est servi  
que pour l'ensemble de la table

***Menu 4 assiettes hors boissons à 43€***

*Supplément pour une assiette de fromage 6€*

***Avec accord mets / vins 3 verres (12cL)***

**65€**

***Avec accord mets / vins 4 verres (12cL)  
dont un vin de dessert***

**71€**

Nous ne travaillons que des produits frais et de saison,  
nous nous excusons en cas de rupture

# **Menu « Retour de chasse »**

## **52€**

---

### **Amuses Bouches**

**Pâté en croute « maison »**

Grouse / cochon

Pickles de girole

**Perdreaux de chasse en deux  
cuissons**

Sauce réduite à l'aspérule odorante  
Emulsion d'une crème de pomme de  
terre

**Dessert à choisir à la carte**