



MENU 32€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

ENTRÉES 14€

Terrine de pintade au foie gras de canard,
confiture d'olives

Ou

Nage de moules « Espagne » au safran, pétales d'asperges vertes

Ou

Notre revisite du poireau vinaigrette

PLATS 21€

Dos de cabillaud cuit à basse température,
risotto de riz vénéré, crème et chips d'ail, persil frit

Ou

Filet de canette des Dombes rôti sur la peau,
jus aux épices, purée de brocoli

Ou

Demi rognon de veau rôti en cocotte, jus au vinaigre de framboise,
menthe fraîche, purée de pommes de terre

Ou

Crique Ardéchoise, salade aux herbes

ARDOISE DE FROMAGES OU DOUCEUR 12€

Finger chocolat praliné

Ou

Saint Honoré

Ou

Baba au rhum, crème diplomate aux fruits confits et chantilly

L'ESPACE GOURMAND

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons,
il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité,
un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la française.

**"Passer à table, converser sur la gourmandise
et surtout partager nous comble de bonheur"**

Michel Chabran *Louis Chabran*

MENU TAPAS 49€

Fingers de pogne toastée au foie gras de canard

Sablés parmesan, crème aux herbes, œufs de saumon

...

Huitres "spéciales" de Utah Beach N°3 gratinées,

Jabugo pata negra

...

Nage de moules « Espagne » au safran, pétales d'asperges vertes

...

Efeuillé de cabillaud, risotto de riz vénéré,
crème et chips d'ail, persil frit

...

Brochette de filet de Bœuf,
purée de pommes de terre à la truffe et son jus

...

Chèvre frais, éclats de Picodon à l'huile de truffe

...

Petites douceurs

"NOTRE COUP DE COEUR" LA TRUFFE S'INVITE A L'ESPACE

* Mini Croques-Monsieur,
jambon blanc, crème de Beaufort à la Truffe

...

* Tartare et carpaccio de noix de Coquilles St Jacques
aux truffes

...

Langoustine à la plancha, asperges vertes,
copeaux de parmesan,
pétales et huile de truffe « Maison » la vraie

...

* Aiguillettes de filet de Bœuf « charolais » rosées,
purée de pommes de terre à la truffe et son jus

...

Chèvre frais, éclats de Picodon à l'huile de truffe

...

Douceur autour du chocolat et fruits des îles

...

Petits fours et friandises

* MENU EN 3 PLATS (FROMAGE & DOUCEUR) À 79€
MENU COMPLET À 99€

Notre menu Tapas et notre menu Truffe sont proposés uniquement pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle