



*Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place, un certain temps de préparation est donc nécessaire pour pouvoir les servir de la meilleure façon qu'il soit et préserver leurs qualités.
Le temps moyen d'un repas est compris entre 1h30 à 2h00.*

MENU AU CHOIX

- *Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert* 44 €
- *Entrée, poisson, viande, fromage, dessert* 56 €
- *Entrée unique* 14 €
- *Plat unique* 30 €
- *Fromage* 6 €
- *Dessert* 12 €

Les desserts sont à commander en début de repas.

- *Menu Dégustation (7plats) servi pour l'ensemble de la table* 70 €
- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert, 1sirop (jusqu'à 8 ans)* 10 €
- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert en demi-portion à choisir dans la carte (à partir de 8 ans)* 20 €

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (35 € par convive)

Pour commencer

*Rouget barbet en écaille jambon et basilic, ratatouille
Et gelée de bouillabaisse.*

*Artichaud vinaigrette, tartare d'omble de chez Murgat ciboulette
Cacahuète et truffe d'été.*

Royal de cèpes des Voirons, gnocchis, et émulsion de noisette du Piémont.

*Escalope de foie gras chaud, tartare de pêche au gingembre, et
Nage de pêche blanche au citron vert.*

Côté mer

*Filet de féra cuit au plat, pomme de terre de la ferme des champs des possibles,
Sauce vierge.*

Ballotine de truite de chez Murgat, macédoine de cèleri, émulsion amande.

Côté terre

Tartare terre et mer :

*Tartare de bœuf au couteau, huitre spécial Utah, citron vert et
sauce ponzu, frites de Spunta.*

Cochon fermier label rouge rôti, déclinaison de carotte, jus à la sauge.

Nos spécialités régionales

*Entrecôte Charolaise, Pomme pont-neuf,
Salade et sauce Béarnaise*

Pièce de 450/500 g

34 €

Farcement traditionnel

26 €

Nos fromages

Faisselle compotée de myrtilles, crème de Bresse.

Faisselle aux herbes et échalote.

Fromage préparé selon l'inspiration du moment.

Nos petites douceurs

Baba au rhum de la table d'Émilie.

Sorbet arrosé, eau de vie artisanale de chez Lehmann.

Mango Purin

Crème de mangue japonaise, mangue et citron vert, sorbet mangue.

Mojito d'Émilie !!!

Crèmeux citron vert, dés de cake, granité rhum et cappuccino menthe.

1ere myrtille sauvage compotée, sorbet cassis arrosé de crème de cassis

De Dijon, cappuccino au foin de la ferme du Jourdil.

Les prix sont nets et le service compris. Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons, par souci de qualité ou d'approvisionnement, la possibilité d'en modifier la teneur