

POUR DÉBUTER

FILET DE MAQUEREAUX ESCABÈCHE À L'ORANGE, NAVETS	16€
FRICASSÉE DE CHAMPIGNON DU MOMENT RAVIOLI BLETTE, ÉMULSION AMANDE	18€
QUASI DE VEAU BIO DANS L'IDÉE D'UN CARPACCIO, BETTERAVE SAUCE VITTELO TONNATO	18€
GALETTE DE QUINOA BIO AUTOUR DES LÉGUMES DE NOS MARAICHERS, SARASSOU DE BRILLAT SAVARIN	17€

LES PIEDS DANS L'EAU

FILET DE MERLU À LA GRENOBLOISE POIREAUX, CHOU ROMANESCO, ÉPINARD	22€
TRUITE DE CRISENON BIO POMME GRANNY SMITH, CÉLERI RAVE, BOULGOUR	24€
FILET DE ST-PIERRE TOPINAMBOUR ET TRUFFE DE BOURGOGNE	33€

DÉTOUR DANS NOS PÂTURAGES

POULET FERMIER BIO DE LA FERME DU CENTRE CUISSÉ EN FRICASSÉE ET POMME DE TERRE VITELLOTTE	24€
LONGE DE VEAU CHAROLAIS BIO CHOU DE BRUXELLES, BUTTERNUTS DANS L'IDÉE D'UN GRATIN DAUPHINOIS	27€
DOS DE CHEVREUIL CHOU ROUGE, POIRE, SAUCE GRAND VENEUR	36€
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION	15€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION	8€

LES DESSERTS

ANANAS ET NOIX DE COCO 16€
SOUS TOUS LEURS ASPECTS

CHOCOLAT WHISKY 16€
CRÈME CHOCOLAT WHISKY, CRUMBLE CHOCOLAT, SORBET CHOCOLAT, CHOCOLAT ET TRUFFE

TARTELETTE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE PÂTISSIER 13€

POIRE ET TAPIOCA (SANS SUCRE ET GRAISSES ANIMALES) 14€
LAIT DE COCO, INFUSION CITRONNELLE, GAVOTTE AU CITRON

MENU « RETOUR DU MARCHÉ »

À LA RECHERCHE DE PRODUIT AU PLUS PRÈS DES PRODUCTEURS,
SHORO ITO, NOTRE CHEF DE CUISINE, VOUS PROPOSE CE MENU AUTOUR DE
CULTURES ET ÉLEVAGES DE FERMES LOCALES.

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR
LAIT D'AVOINE À LA FÈVE TONKA

POULET FERMIER BIO DE LA FERME DU CENTRE
CUISSÉ EN FRICASSÉE ET POMME DE TERRE VITELLOTTE
OU
FILET DE MERLU À LA GRENOBLOISE
POIREAUX, CHOU ROMANESCO, ÉPINARD

TARTELETTE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE PÂTISSIER

LE MENU, 32€

MENU VÉGÉTARIEN

MENU TOUT AUTOUR DE PRODUITS D'ORIGINES VÉGÉTALES, LE FROMAGE PEUT ÊTRE REMPLACÉ
PAR UN DESSERT POUR LES PERSONNES INTOLÉRANTES AUX GRAISSES ANIMALES

GALETTE DE QUINOA BIO

AUTOUR DES LÉGUMES DE NOS MARAICHERS, SARASSOU DE BRILLAT SAVARIN

JARDIN DE LÉGUMES À LA NOISETTE DE NOS MARAICHERS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

POIRE ET TAPIOCA

LAIT DE COCO, CITRONNELLE, MIEL, GAVOTTE AU CITRON

LE MENU, 49€

MENU BIEN ÊTRE

FILET DE MAQUEREAUX

ESCABÈCHE À L'ORANGE, NAVETS

TRUITE DE CRISENON BIO

POMME GRANNY SMITH, CÉLERI RAVE, BOULGOUR

OU

LONGE DE VEAU CHAROLAIS BIO

CHOU DE BRUXELLES, BUTTERNUTS DANS L'IDÉE D'UN GRATIN DAUPHINOIS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

ANANAS ET NOIX DE COCO

SOUS TOUS LEURS ASPECTS

LE MENU, 49€

MENU PLAISIR

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LA CUISINE DE NOTRE CHEF SHORO ITO DANS SON MENU
PLAISIR EN 5 SERVICES.

CE MENU CARTE BLANCHE VOUS PERMETTRA DE DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE SANTÉ,
PLAISIR ET BIEN ÊTRE AUTOUR DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

LE MENU, 65€

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)3 45 44 70 00](tel:+33(0)345447000)

