

## 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 SOUS TOUS LEURS ASPECTS	16€
CHOCOLAT WHISKY CRÈME CHOCOLAT WHISKY, CRUMBLE CHOCOLAT, SORBET CHOCOLAT, CHOCOLAT ET TRUFFE	16€
TARTELETTE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE PÂTISSIER	13€
POIRE ET TAPIOCA (SANS SUCRE ET GRAISSES ANIMALES) LAIT DE COCO, INFUSION CITRONNELLE, GAVOTTE AU CITRON	14€

### 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)

