



ENTRÉES

CABILLAUD MARINÉ AUX HERBES

*Crème de haricots coco,
sauce vierge*
10,-

SAUMON CARAMÉLISÉ

*betteraves rôties
lentilles du Puy et pousse d'épinard*
9,-

MARBRÉ DE FOIE GRAS

*vinaigrette au vin rouge
petits champignons marinés*
12,-

FEUILLETÉ DE CAROTTES RÔTIES AU MIEL ET CUMIN

*fourme de Montbrison,
salade de roquette*
8,-



PLATS

*Filet de rouget Barbet poêlé, risotto aux herbes,
salade de fenouil, coulis de poivron*

18,-

*Agneau rôti, pomme de terre bennotte au Salers,
lamelles de courgettes, sauce aux olives noires*

18,-

*Aubergine à la Parmesane, fregola, sauce & tomates confites,
beignets de Mozzarella*

16,-

Desserts

Assiette de fromage (sélection de 3 fromages)

6,-

Entremet ganache & mousse Chocolat

6,-

Gâteau de carottes, crème vanillé au Philadelphia

6,-

Thés 2,5

Earl Grey
Fruits rouges
Cerise
Noir Caramel

Thés Rares 3,-

Blanc au litchi
Rooibos
Bleu Oolong
Detox
Imperial alpage
Noir aux épices
Noir à la violette
Carcadé à la cerise

Infusion 2,5

Verveine

VIN MOUSSEUX

Haton & Fils

Carte Blanche Brut
7,5 / 40,-

Nicolas Feuillate

Grand crue Millésime
11,- / 58,-

Nicolas Feuillate

Rosé
10,- / 55,-

Vin & Liqueur

Porto Offley 3,9

Lacrima blanc

Tawny ruby

Verveine du Forez 5,-

Eau de vie de Poire 5,-

Baileys 5,-

Kahlua 5,-

Café

Espresso 1,75

Fleurs de Thé 6,-

Belle de Jour

Soleil Levant