

VÉGÉTARIEN

Risotto de langues d'oiseaux, épinards sautés, crème de cresson, beaufort **22€**

Crèmeux potimarron, légumes d'automne, crème légère aux cèpes Châtaignes **22€**

POISSONS

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre aux agrumes et piment d'Espelette Fettuccine à l'encre de seiche, réduction d'élixir Chartreuse **26€**

Filet de turbot poché en bouillon de coquillages, nouilles Udon, Romanesco et chou kale **28€**

Cassolette de Saint Jacques, crèmeux potimarron, châtaignes, espuma au lard fumé, beurre citron vert **32€**

VIANDES

Blanquette de volaille fermière, châtaignes, légumes d'automne, crème légère à la truffe, riz camarguais **24€**

Poire de bœuf fumée, grillée, champignons des bois, crique de Pomme de terre, jus corsé à l'estragon **25€**

Burger « de la mort », bœuf de Galice mûré, reblochon fermier, lard Colonata, sucrine et sauce tartare, frites maison **26€**

Côte de cochon ibérique Bellota confite en basse température, polenta crémeuse au beaufort, jus léger aux cèpes **32€**

MENU DES VERGERS 44€

Cappuccino de cèpes, espuma chorizo, noisettes grillées

ou

Carpaccio de lotte demi-sel, grenade, coco, piment doux

Ou

6 croquettes d'escargots « La Ferme Autrement » en persillade

Blanquette de volaille fermière, châtaignes, légumes d'automne, crème légère à la truffe, riz camarguais

ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre aux agrumes et piment d'Espelette, fettuccine à l'encre de seiche, réduction d'élixir Chartreuse

ou

Mousseline de potimarron, légumes d'automne, crème légère aux cèpes, châtaignes

Crèmeux matcha, perles du Japon, sorbet yuzu*

ou

Tarte fine aux poires, sorbet williamine*

MENU ENFANTS 15€

Poisson du marché ou **Steak haché charolais**, écrasé de pomme de terre, 1 sirop à l'eau

Dessert du moment ou **2 boules de glace maison** « Gloria » parfum au choix (vanille*, chocolat*, barbabapa*)

Pain maison Baasta de Saint Didier au Mont D'Or et Boulangerie Joseph de Saint Cyr au Mont d'Or

