

VÉGÉTARIEN

Crèmeux de potimarron, crème de cresson, légumes d'automne, beaufort
Châtaignes **22€**

POISSONS

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre aux agrumes et piment d'Espelette
Fettuccines à l'encre de seiche, réduction d'élixir de Chartreuse **(1-3-7-10) 26€**

Ravioles de Saint Jacques de St Brieuc, bouillon thaï, chou kale
champignons enoki **(1-4) 32€**

Risotto au homard et safran, copeaux de parmesan, pancetta grillée
Sauce jus de veau corsé, mini brochette de Pluma de Pata Negra **(4) 34€**

VIANDES

Pièce de bœuf Herdshire grillée et fumée, champignons des bois,
Pommes Pont Neuf, jus de veau corsé à l'estragon **23€**

Burger « de la mort », bœuf de Galice mûré, reblochon fermier,
lard Colonata, sucrose et sauce tartare, frites maison **(1-2-3-5-8-9) 25€**

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles et châtaignes, tagliatelles
A la truffe, sauce blanquette **(1-3) 28€**

MENU DES VERGERS 44€

Cappuccino de cèpes, espuma chorizo et chorizo grillé, noisettes grillées **(3)**

ou

Tataki de saumon, coriandre, cacahuètes grillées, nori et soja **(7-8-9)**

Ou

6 croquettes d'escargots « La Ferme Autrement » en persillade **(1-4)**

Pièce de bœuf Herdshire grillée et fumée, champignons des bois, pommes Pont Neuf, jus de veau corsé à l'estragon

ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre aux agrumes et piment d'Espelette, fettuccine à l'encre de seiche, réduction d'élixir de Chartreuse **(1-3-7)**

ou

Crèmeux de potimarron, légumes d'automne, crème de cresson, beaufort et châtaignes **(3)**

Gratin d'agrumes, sorbet mandarine, sabayon miel et lavande **(2-3-5)**

ou

Tarte fine sablée aux poires, sorbet williamine*, tuile poire **(1-2-3-5)**

MENU ENFANTS 15€

Poisson du marché ou **Cordon bleu maison**, écrasé de pomme de terre, 1 sirop à l'eau

Dessert du moment ou **2 boules de glace** « Compagnie des desserts* », 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

