

LE MENU SIGNATURE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES

Coulis de poivron rouge, émulsion au chorizo ibérique

OU

TARTARE DE SAUMON BOMLO

Velouté glacé de courgettes au basilic, framboises fraîches

PLATS

LINGUINE ARTISANALE

Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais

OU

SANDRE SAUVAGE

Crème de petits pois à l'anis, betterave pochée au vin rouge

OU

FILET DE BŒUF

Carottes primeurs braisées, mayonnaise à la livèche, jus réduit

DESSERTS

CAPPUCCINO DE FRAISES GLACÉ AU POIVRE DE MADAGASCAR

Mousse de lait à la vanille

OU

PÊCHE BLANCHE

Gaspacho de fruits rouges, sorbet à la verveine

OU

L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À L'ABRICOT

Pistaches grillées, crème glacée de fromage blanc au thym

OU

CHOCOLAT ORIADO

Sorbet pomme verte et coriandre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PÂTÉ PANTIN

Pickles de radis roses, chutney de fruits de saison

OU

GASPACHO DE TOMATE CŒUR DE BŒUF

Sorbet au concombre épicé

PLATS

LINGUINE ARTISANALE

Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais

OU

FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES

Fenouil confit aux aromates, vierge aux olives taggiasche

OU

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Asperges vertes, huile d'oignon cébette et citron confit

DESSERTS

CAPPUCCINO DE FRAISES GLACÉ AU POIVRE DE MADAGASCAR

Mousse de lait à la vanille

OU

PÊCHE BLANCHE

Gaspacho de fruits rouges, sorbet à la verveine

OU

L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À L'ABRICOT

Pistaches grillées, crème glacée de fromage blanc au thym

OU

CHOCOLAT ORIADO

Sorbet pomme verte et coriandre

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

GRAVELAX DE CABILLAUD FUMÉ	14€
Huile de citron confit et ciboulette	
ŒUFS MIMOSA VERT 	11€
Haddock fumé	
ASSIETTE DE MORTADELLE	13€
Tomates confites et câpres à queue	

ENTRÉES

PÂTÉ PANTIN	18€
Pickles de radis roses, chutney de fruits de saison	
TARTARE DE SAUMON BOMLO	19€
Velouté glacé de courgettes au basilic, framboises fraîches	
BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES	18€
Coulis de poivron rouge, émulsion au chorizo ibérique	
GASPACHO DE TOMATE CŒUR DE BŒUF 	17€
Sorbet au concombre épicé	



PLATS

FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES	31€
Fenouil confit aux aromates, vierge aux olives taggiasche	
SANDRE SAUVAGE	33€
Crème de petits pois à l'anis, betterave pochée au vin rouge	
FILET DE BŒUF	38€
Carottes primeurs braisées, mayonnaise à la livèche, jus réduit	
PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE	30€
Asperges vertes, huile d'oignon cébette et citron confit	
LINGUINE ARTISANALE 	26€
Crème de parmesan à l'ail noir, pignon de pin et basilic frais	

FROMAGES LE GONÉ — À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

CAPPUCCINO DE FRAISES GLACÉ AU POIVRE DE MADAGASCAR	12€
Mousse de lait à la vanille	
PÊCHE BLANCHE	12€
Gaspacho de fruits rouges, sorbet à la verveine	
L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À L'ABRICOT	12€
Pistaches grillées, crème glacée de fromage blanc au thym	
CHOCOLAT ORIADO	12€
Sorbet pomme verte et coriandre	