

SÉMANTÈME

Nous préférons suivre le rythme de la nature
plutôt que de lui imposer le nôtre

Ouvert du Lundi au Dimanche

Déjeuner

Du Lundi au Samedi

Entrée / plat / dessert

Inspiration 28 €

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

Soir

Du mardi soir au samedi soir, ainsi que le dimanche midi

Équilibre 38€

Deux entrées, viande ou poisson, fromage et dessert

Menu proposé aussi le midi

Menu Inspiration 30€

Du Mardi soir au vendredi soir

Entrée / plat / dessert

Menu viande et poisson 49€ midi et soir

Semaine Lundi 28 septembre

Entrées

Champignons de Paris bio

Œuf mollet de Mionnay • noisettes croustillantes • estragon • huile d'olive

Potimarron rôti

Crèmeux de cresson • mousse de fromage de brebis • sablé

Plats

Sandre d'élevage aquaponique

Jus de vin rouge • poireaux basse température • échalotes confites • lard fermier • croûtons dorés

Faux-filet charolais

Endives rôties • mousseline de carottes • vinaigrette tiède au verjus biodynamique • câpres • oignon de Roscoff • noix

Une proposition végétarienne peut être élaborée sur demande. Merci de nous en informer lors de la réservation.

Fromages et dessert

Les fromages d'Auvergne

Cantal • Carré d'Aurillac • Saint-Nectaire laitier AOP

Financier au beurre de baratte

Miel de Rémy Glaise • myrtilles fraîches • amandes torréfiées • crème anglaise

Certains plats peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Carte des vins

Une carte volontairement resserrée. Nous privilégions des vins issus de la viticulture biologique et biodynamique

Eau de source Montarchet 1 litre 7€

Jus de pommes 25 cl 7€

Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru Ethiopie 2,20€

Bulles

Champagne Carole Neret-Vely chardonnay amphore.

72€ 12cl 13€

Montagnieu du Bugey Maison Pierre Guigard.

28€ 12cl 7€

Origin'l Reserve Yves Duport.

30€

Blanc

Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin.

31€ 12cl 7€

Beaujolais Blanc Georges Descombes.

36€

Mâcon Scellès Domaine Marcelle Couturier.

36€

Vd f Marsanne Domaine Christelle Betton.

30€ 12cl 7€

Muscadet Les Quinzes Hommées Domaine Huchet.

30€

Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert.

37€

Santenay Domaine Chapelle.

60€

Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 69€

Rouge

Régnié Georges Descombes.	32€
Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet.	30€ 12cl 7€
Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	28€ 12cl 7€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	35€
Terrasse du Larzac L'Indigène Domaine Mas des Agrunelles.	35€
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir.	47€
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué.	69€
Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	63€
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	69€

Vin doux

Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou.	12cl 7€
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour.	12cl 8€