

SÉMANTÈME

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

Déjeuner

Du mardi au Samedi

Inspiration 28 €

Entrée/plat ou plat/dessert **24€**

Plat seul **19€**

Voir la carte

Soir

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

Équilibre 38€

Deux entrées, viande ou poisson, fromage et dessert

Des plats qui font la part belle aux végétaux issus
de filières vertueuses à haute valeur
environnementale, aux viandes d'élevages d'exception
et aux poissons d'eau douce de la région.

**Cette semaine, notre cuisine se laisse guider par les saisons et les
grands classiques de la cuisine française.**

Entrées

Potage Julienne Darblay
Légumes étuvés au beurre • œuf poché • petits
croutons

Girolles • figues noires vinaigrette de jus de
tomates • aubergines • olives cailllette de Nice

Plats

Onolet de bœuf charolais
Élevé à Bourg-de-Thizy • sauce au poivre vert •
pommes dauphine

Truite arc-en-ciel Ikejime
Beurre nantais au verjus biodynamique • légumes
verts • oignons de Roscoff

Plat végétarien à la voix

Dessert et fromage

Chèvre de la Ferme de Clovis

Fondant à la châtaigne • poires pochées •
myrtilles

Carte des vins

Une carte volontairement resserrée, renouvelée chaque semaine au gré du menu et des arrivages. Nous privilégions des vins issus de la viticulture biologique et biodynamique

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€	

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€	

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€	