

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

Inspiration 28 €

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée/plat ou plat/ fromage ou dessert **24€**

Soir

Du mardi soir au samedi soir et dimanche midi

Menu Inspiration 33€

Petite bouchée, entrée, terre ou mer, fromage ou
dessert

Menu Equilibre midi et soir 38€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Midi et soir 46€

Petite bouchée, entrée, terre et mer, fromage ou
dessert

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 (mer / eau douce)

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

Poitrine de pintade Fermière (terre)

Endives rôties • mousseline de carottes • vinaigrette tiède au verjus biodynamique • figues noires • noix

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

Fromages et dessert

Les fromages fermier(hors menu partager 11€ pour deux)

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'1 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€

Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess.

39€

Laluolle Côte Chalonnaise blanc Ecume de Terre.

45€

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€
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce.	41€
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise.	43€
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€