DÉJEUNER

Uniquement le midi, du lundi au samedi

INSPIRATION

33 €

Première attention · entrée · Plat · Fromage ou dessert · dernière attention

Entrée · Plat ou Plat · Fromage ou dessert

28 €

DÎNER

Du mardi au samedi · Dimanche midi

L'INFORMEL · 4 SERVICES

39 €

Première attention · deux entrées · Terre ou mer · Fromage ou dessert · dernière attention

INVITATION EN 5 MOMENTS

49 €

· Terre et mer ·

ACCORDS METS & VINS

3 verres de 8 cl · 18 €

4 verres de 8 cl · 24 €

Menu pour les jours à venir vendredi 27/11

Une première attention
Selon l'inspiration du chef

ENTRÉES

Céleri-rave cuit au foin, basse température
Coulis de cresson de fontaine · Vinaigre de cidre bio · Pétales de champignons de Paris

Velouté de panais bio
Servi tiède · Dés de foie gras des Landes, recette Sémantème, cuit au naturel · éclats de châtaignes d'Ardèche · Cerfeuil frais

PLATS

Dos de poisson blanc de pêche côtière
Cuisson au grill · Agrumes bio de Corse · Mousseline de chou-fleur · Noisettes grillées

Notre chou farci au bœuf de race Aubrac
Viande longuement mijotée en bouillon · Feuilles de chou · Chanterelles jaunes · jus réduit au vin jaune · Légumes tournés du pot-au-feu

— OU —

Ris de veau de cœur français
Rôti au sautoir · Jus de bœuf · Purée de pommes de terre · Chanterelles
Supplément : 10 €

FROMAGE

Autour du chèvre fermier
Du frais au sec · Pâte de coing artisanale

DESSERT

Mousse au chocolat
Assemblage de chocolats 70 % et 57 % de cacao
Huile d'olive de l'Huilerie Richard · Fleur de sel de l'Île de Ré

Une dernière attention
Financier au miel de printemps.. poudre d'amandes française et bio

Carte des vins et boissons

Eau de source Montarchet 1 litre 7€
Jus de pommes 25 cl 7€
Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru d'Indonésie 2,20€

Bulles

Champagne Gratien 6 ans sur latte 100% Chardonnay.	82€
Origin'l Reserve Yves Duport.	36€ 12cl 9€
Crémant du Jura zéro dosage bio.	36€ 12cl 9€

Notre kir cassis ou framboises au chardonnay.	**10€**
Communard vin du beaujolais et cassis.	**10€**

Notre Sélection Mâconnais et Beaujolais

Blanc

Santenay Domaine Chapelle.		70€
Saint Véran La Boisserole Domaine Nicolas Delfaud 2024 bio.		40€
Mâcon Verzé Domaine Nicolas Delfaud 2025 bio.		35€
Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin bio.		34€
Mâcon Scellès Domaine Marcel Couturier.	Biodynamie	40€
Mâcon Lugny André Goichot 2023 blanc.		37€
Beaujolais Blanc Georges Descombes.	Une merveille	38€
Saint Bris André Goichot 2024.		30€

Autres régions

Blanc

Domaine Credoz Jura Chardonnay vielles vignes 2024 bio. 35€ 12cl 7€
Domaine Credoz Jura Chardonnay Savagnin 2023 bio. 43€
Ardèche Marsanne Chasselas J,François Jacouton. 31€ 12cl 6€
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2025. bio 35€
Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert. Biodynamie 39€
Domaine Pellé - Menetou Salon les blanchais 2023. bio 54€
Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess. bio 42€
Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 70€
Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou doux. 12cl 7€

Rouge

Marange 1er Cru Domaine Royet 2024. dernière 52€
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce. bio 45€
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué. bio 75€
Régnié Georges Descombes. 34€

Rouge

Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton. 12cl 6€
Domaine Credoz Jura Pinot les grivettes 2025 bio. 33€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène. bio 38€
Terrasse du Larzac L'Indigène Mas des Agrunelles. Biodynamie 35€
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise. bio 46€
Domaine Delhome Crozes Hermitage Altitude 330 2023. bio 60€
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2024. bio 39€
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir 2022. bio 47€
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour doux. 12cl 8,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé