



Apéro-Time (15h-22h30)

Truite de nos régions fondante, Betteraves façon Houmous & Pickles
Tentacules d'Encornets braisées, Cacahuètes, Soja & Coriandre
Poulet des Dombes croustillant au Jambon truffé
Cœurs de Canard sautés, Lardo salato & Persillade
Burrata crémeuse, Potimarron & graines de Kasha grillées
Txistorra, Escargots & Amandes torréfiées
Coques, Moules bouchot & crème fraîche de Bresse fumée

9 €
8 €
8 €
7 €
10 €
8 €
7 €

15 €
19 €



L'Empire du Cochon

Pluma ibérique grillée, Topinambour & condiment Moutarde de Pommery
Echine de Porcelet rôtie, Coco & Chorizo basque
Ribs de Cochon ibérique, laquage Barbecue & Frites maison

18 €
16 €
17 €

7 €
8 €
7 €
8 €
10 €



Bœuf sur le Grill

Hambourgeois de Galice (175g), Cantal au Lait cru & Lard fumé
Onglet Herdshire grillé & Chutney Bacon
Entrecôte maturée (500g) grillée & Chutney Bacon
«servi au choix avec ceviche de Légumes, Frites ou Purée pur Beurre»

18 €
17 €
39 €



Sortie du Poulailier

Magret de Canard rôti, mousseline de Carottes des sables & Noisette
Pressé de Canard confit, Champignons & Shimejis acidulés

19 €
17 €

Underwater



Le classique Fish & Chips, crème de Bresse "tartare"
Turbot poché, petits légumes & bouillon de Langoustines à la Citronnelle

Sweets



Chocolat blanc, Mangue-Passion & Sésame noir
Poire pochée, Brownie Pécan & Chocolat noir
Yaourt glacé, Pomme & Caramel
Moelleux Châtaigne, Coing & gelée Safran
Irish coffee Gourmand

Lunch's (Hors week-end - Suggestions à l'ardoise)

14 € le plat du jour, 18 € les 2 plats, 22 € les 3 plats

Brunch 31 € (samedi et dimanche, de 12 à 15h)

Jus de fruits, Café & Thé

Buffet sucré & salé (à discrétion)

Œuf & Lard fermiers ou Burrata & Potimarron

Au choix : Roast of the day / Hambourgeois / Truite de nos régions / Fish & Chips

Dessert à la carte