



Apéro-Time (15h-22h30)

Stracciatella, Chutney de Tomates & terre d'Olives
Haddock « David Hervé », Pommes de terre nouvelles & Mayonnaise Yuzu
Tentacules d'Encornets, Cacahuètes & Agrumes
Poulet des Dombes croustillant au Jambon truffé
Cœurs de Canard & Maïs croustillants
Vitello Tonnato revisité & Herbes fraîches
Magret de Canard salé & séché, Asperge blanche & Poivre Timut

10 €
9 €
9 €
8 €
7 €
9 €
8 €

15 €
19 €



L'Empire du Cochon

Pluma ibérique, Légumes méditerranéens & Piquillos
Joues de porc ibérique, Fregola sarda, Serrano
Ribs de Cochon, laquage Barbecue & Frites maison

17 €
18 €
19 €

8 €
7 €
7 €
8 €
10 €



Bœuf sur le Grill

Hambourgeois de Galice (175g), Morbier & Lard fumé
Onglet de Veau brotard de Salamanca & Chutney Bacon
Entrecôte maturée (600g) & Chutney Bacon
«servi au choix avec ceviche de Légumes, Frites ou Pommes fondantes»

18 €
17 €
42 €



Poulailler & Bergerie

Filet de Canette des Dombes, Asperges vertes & Amande
Bavette d'Agneau, Petits pois, Fèves & Menthe

19 €
18 €

Underwater



Le classique Fish & Chips, crème de Bresse "tartare"
Ceviche de Merlu, Fenouil, Coco, Citron vert & Coriandre

Sweets



Biscuit Feuilletine Chocolat-Caramel & sorbet Framboise
Rhubarbe, Hibiscus & espuma Fromage blanc
Fraise, Granola Cacahuètes & glace Praliné
Crèmeux Avocat, Pop-corn, Caramel & Piment d'Espelette
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 & Tomate

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

Dessert à la carte