

Menu de saison

Entrées

Poulpe confit et houmous au curry Madras

Octopus and houmous

Ou

Aubergine confite à la coppa

Concassée de tomate, copeaux de parmesan et pistou

Egg plant with coppa, tomato sauce, Parmesan cheese and pesto

Plats

Dos d'aiglefin, mélange de légumes de saison

Velouté de moules de Bouchot au safran

Haddock, saisonnal vegetables And saffron mussels velouté

Ou

Presa de cochon Ibérique, duo de carottes fanes

Jus infusé aux baies de passion

Iberian pig « Presa » carrots duet Strong juice with passion berries

Desserts à la carte

Entrée, plat et dessert : 36 euros

Entrée et plat : 34 euros

Plat et dessert : 32 euros

Menu Avenio

Entrées

Foie gras poêlé, purée d'artichaut à la truffe
Pan fried foie gras, summer truffle artichokes purée

Ou

Chair de crabe, crémeux de fenouil
Julienne de légumes croquants
Crab, fennel creamy and raw vegetables

Plats

Ravioli ouvert de gambas au lait de coco et gingembre
Légumes façon wok
Shrimps ravioli, ginger and coconut milk Vegetables like a wok

Ou

Pigeon fermier rôti et gratin dauphinois
Jus corsé et champignons
Roasted pigeon potaoes gratin Strong juice and mushrooms

Desserts à la carte

Entrée, plat et dessert : 48 euros

Entrée et plat : 46 euros

Plat et dessert : 43 euros

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes

Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Cheese and chutney

Saint Marcellin fermier affiné

Aged Saint Marcellin

Blanc manger aux amandes et coulis d'abricot

Almond pudding and apricot coulis

Croustillant choco,

Glace nougatine et caramel à la fève de tonka

Crousty chocolate, nougatine ice cream and tonka caramel

Millefeuille à la vanille et fruits rouges, coulis de rhubarbe

Vanilla cream millefeuille red fruits and rhubarb coulis

Prix nets et service inclus