

Les entrées

- Compression d'asperges, foie gras et truite du Jura aux herbes printanières, Condiment au vin jaune. (12€)
- Transparence d'huître au céleri rave, fine gelée de vinaigre de miel. (15€)
- Tranche de pâté en croûte. (8€)

Les plats

- Travail autour de la volaille de Bresse, compression de blettes au parmesan, Gnocchis au citron. (15€)
- Brochet des bords de Saône en évocation d'une quenelle, Chou-fleur en textures au poivre de Voatsiperifery. (15€)
- Feuilletton de filet de cochon façon Orloff, pommes de terre sautées. (10€)

Les desserts

- Gâteau à la vanille de Madagascar, gelée orange sanguine et crémeux citron. (4,5€/personne)
- Gâteau aux noisettes et caramel passion, crème praliné. (4,5€/personne)