



Les Entrées

- Œufs fermiers pochés façon meurette.....14,00 €
- Œuf fermier poché dans une crème d'asperges froide au caviar de harengs.....15,00 €
- Mosaïque de saumon gravlax, rhubarbe confite et jus d'herbes.....15,00 €
- Fleur de courgettes, farce fine au homard,
coulis de carapace au lait de coco.....18,00 €
- Millefeuille de betterave et pulpe d'aubergine au sésame
chiffonnade de jambon truffé.....18,00 €

Les Plats

- Dorade sébaste cuite à la vapeur d'estragon, tian de courgettes à la feta,
jus d'arêtes légèrement crémé.....23,00 €
- Noix de Saint-Jacques dorées, barigoule d'artichauts au lard fumé.....27,00 €
- Raie bouclée au beurre noisette, pomme de terre vapeur.....29,00 €
- Suprême de volaille fermière rôti, jus miel et romarin.....23,00 €
- Rognon de veau cuit entier, jus façon Grand-Mère.....26,00 €
- Filet de bœuf poêlé, jus truffé et pommes purée à l'huile d'olives.....29,00 €

Les Fromages

- Faisselle à la crème.....6,50 €
- Demi-Saint-Marcellin.....6,50 €
- Assiette de fromages.....10,00 €

Les Desserts

- Parfait glacé Arquebuse, chaud froid de chocolat.....11,00 €
- Demi-sphère mousse noix de coco,
brunoise d'ananas caramélisé au Rhum et dacquoise coco.....11,00 €
- Choux gourmand au caramel, croquant aux amandes
et chantilly à la confiture de lait et éclats de caramel soufflé.....11,00 €

Un carte des allergènes est à votre disposition

Vente à emporter, remise de 10 % sur nos tarifs à la carte



Menu Bellecour à 33 €

Œuf fermier poché dans une crème d'asperges froide au caviar de hareng

Ou

Mosaïque de saumon gravlax, rhubarbe confite et jus d'herbes

Dorade sébaste cuite à la vapeur d'estragon,
tian de courgettes à la feta, jus d'arêtes légèrement crémé

Ou

Suprême de volaille fermière rôti, jus miel et romarin

Faisselle à la crème ou Demi-Saint-Marcellin

Ou

Dessert du jour ou Parfait glacé Arquebuse, chaud froid de chocolat

Menu Ainay à 46 €

Mise en bouche

Fleur de courgettes, farce fine au homard,
coulis de carapace au lait de coco

Ou

Millefeuille de betterave et pulpe d'aubergine au sésame
chiffonnade de jambon truffé

Noix de Saint-Jacques dorées, barigoule d'artichauts au lard fumé

Ou

Filet de bœuf poêlé, jus truffé et pommes purée à l'huile d'olives

Choix de fromages

Demi-sphère mousse noix de coco,
brunoise d'ananas caramélisé au Rhum et dacquoise coco

Ou

Choux gourmand au caramel, croquant aux amandes
et chantilly à la confiture de lait et éclats de caramel soufflé

Menu du Marché :

Entrée + plat + dessert : 25 € ou Entrée + plat : 19 € ou Plat + dessert : 19 €