

## ENTREES

---

### L'OEUF

basse température / courgette / thym / feta

11

### LE FOIE GRAS

IGP sud-ouest / fruits de saison

18.5

### LA TOMATE

en déclinaison / mousse burrata

11

### LE THON

snacké / petit pois / haricot vert / carotte / sésame

12

## PLAT

---

### LA VOLAILLE

en ballotine / écrevisse / croustillant panko / bisque de crustacés  
/ pomme de terre / carotte fane

28

### LE VEAU

cuit basse température / jus au miel / carotte

26

### L'OMBLE CHEVALIER

en filet / sauce vierge / petit pois / brocoli / courgette / haricot vert

28

### LE TOFU

grillé / carotte / petit pois / pomme de terre / écume de soja

25

## FROMAGES

---

### ASSIETTE DE FROMAGES

10

### FAISSELLE

6

## DESSERTS

---

### LE CHOCOLAT

gianduja / tonka

10

### LA FRAMBOISE

biscuit / crème vanille / glace

10

### LE BABA

rhum / savarin / crème

9

### L'EXOTIQUE

ananas / passion / crumble / crème

9

---

## MENU TERROIR

32

### LA CARPE

en terrine / huile citron

### LA VOLAILLE

grillé / morille / garniture du jour

### LE BABA

rhum / savarin / crème

## MENU GOUVERNEUR

46

*choix à la carte*

entrée / plat / dessert

---

## NOS FOURNISSEURS ET PRODUITS

---

La carpe de la Dombes

La viande de la famille Metzger

Sel de Batz sur mer IGP grand cru Producteur Cédric Pennarun

Riz Bio Camargue IGP long semi-complet Producteur Bernard Poujol

Glaces artisanales Gérard Cabiron Meilleur Ouvrier de France