

**Pour chaque création, Coline Faulquier s'évertue à réaliser des créations toujours plus originales et gourmandes les unes que les autres. Elle met un point d'honneur à servir uniquement des mets élaborés avec de bons produits frais. C'est également pour cette même raison que l'équipe en cuisine sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.**

« Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute. Belle dégustation...

## AU DÉJEUNER

MENU DÉCOUVERTE \_\_\_\_\_ 34€

Hors jours fériés et uniquement au déjeuner.

Retrouvez chaque semaine notre sélection du marché, composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

MENUS BY SIGNATURE \_\_\_\_\_ 64€/85€

**Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !**

**2 plats + Dessert 64€**

**3 plats + Dessert 85€**

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) 9€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.

Pour le déjeuner, à partir de 13h15 seul le menu déjeuner est disponible.

Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

## AU DÎNER

MENUS BY SIGNATURE \_\_\_\_\_ 85€

**Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !**

**3 plats + Dessert**

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) \_\_\_\_\_ 9€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.  
Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

MENU DÉGUSTATION \_\_\_\_\_ 120€/pers  
(hors boisson)

**Laissez-vous porter par la cheffe avec un menu en 6 étapes.**  
**Vous pouvez choisir de nous faire confiance avec un Accord mets et vins.**  
**Matthias vous propose 5 verres de vin / 59€**  
Menu servi pour l'ensemble de la table (commande jusqu'à 21h30)

## ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ?

---

### **L'Aïoli, devenu plat signature - création 2016**

#### **Supplément de 7€ dans le format dégustation**

34€

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et Merlu de nos côtes /  
sauce et glace Aïoli / Tuile à l'encre

### **La Gambas fraîche et de Méditerranée**

35€

Comme une raviole / Cèleri crémeux et croquant / Focaccia toastée /  
Gambas fraîche en tartare acidulé / Entière juste nacrée

**Le Choux fleur - Wasabi** 28€

Choux fleur en couleurs / Carpaccio / Croquant / Pickles / Pommade /  
Le Wasabi adouci en panna cotta / Sablé / Milk-shake

**Le retour de la Pêche locale par Mathieu Chapel** 38€

Au naturel / Glaçage léger à l'ail noir / Jus d'arrêtes façon blanquette /  
Main de bouddha / Premières asperges en textures

**La Volaille de Bresse** 36€

Volaille de Bresse / jus court et viennoise au café / Café de Victor Delpierre  
torréfié au four à bois / Artichauts poivrade by Bruno Cayron BIO en fraîcheur

## LES GOURMANDISES

---

- Fromages affinés de la maison Kalou\*** (par Karine Kaloudjian) 15€  
Croquant au miel de mon enfance (Maison Delin - Bourgogne)  
Fruits du moment et gel fruité
- Chocolat - Safran** 19€  
Crèmeux Chocolat Caraïbes noir 66% / Ganache montée Blanc Opalys 33%  
et Safran / Confit de noisettes et glace safranée  
Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona\*
- Carotte - Pistache** 18€  
Biscuit moelleux à la pistache verte et huile d'olive Château Virant /  
Réduction de carottes / Mousseline légère acidulée / Crèmeux pistache et  
fanés sucrés
- La Pomme, classique et gourmande** 17€  
Gavotte au thym / Pomme confite et flambées à la farigoule /  
Crème crue et glace pomme-caramel

**Carte élaborée par Coline Faulquier**