



# MENU MIMOSAS



1 entrée , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 52.00 €  
2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 61.00 €  
(1 chariot sup : 9 €)

*Duo de l'océan aux fruits exotiques en tartare*  
*Ou*

*Oeuf bio « parfait » à 63° ,*  
*Compotée d'oignons doux et sucrine*

*Ou*

*Gratin de queues d'écrevisses " armoricaine "*  
*et petit cappuccino de carotte*

*Ou*

*Filets de Cailles des Dombes rôtis sur un*  
*couscous de céleri*



*Filet d'Omble Chevalier du Léman*  
*doré au beurre blanc et écume de cresson*

*Ou*

*Carre' de porc Ibérique , sauce aigre douce*



*Chariots de fromages ou des desserts*





# MENU CAMELIAS



2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 84. 0 0 €  
3 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 95. 0 0 €

*Foie gras de canard maison en trompe l'œil ,  
accompagné de ses fruits de saison*



*Filet d'Omble Chevalier du Léman  
doré au beurre blanc et écume de cresson*



*Noix de Saint-Jacques et langoustines  
justes saisies sur une sauce exotique*



*Sorbet digestif des Ducs*



*Médailillon d'un filet de bœuf Charolais,  
nappé d'une réduction Périgourdine*



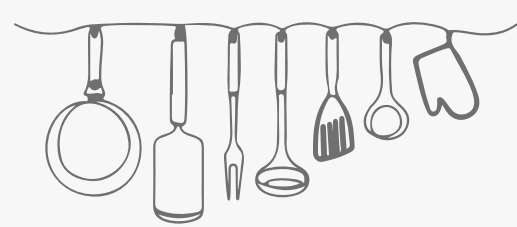
*Chariot des fromages*



*Chariots des desserts*



# Nos PLATS



*Bar de ligne cuit au naturel accompagné d'une  
émulsion curry et poivre vert*

36 €

*Filet d'Omble Chevalier du Léman  
doré au beurre blanc et écume de cresson*

34 €

*Noix de Saint-Jacques et homard bleu,  
justes saisies sur une sauce exotique*

58 €

*Filet de bœuf charolais en tournedos grillé,  
nappé d'une réduction Périgourdine*

41 €

*Suprême de pintadeau au four, et son  
velouté au vin jaune*

31 €

*Carre de porc Ibérique, sauce aigre douce*

32 €



# Nos ENTRÉES



*Duo de l'océan aux fruits exotiques en tartare*

20 €

*Oeuf bio "parfait" à 63 °  
sur un lit d'oignons doux et sucrine*

17 €

*Gratin de queues d'écrevisses "armoricaine"  
et petit capuccino de carottes*

24 €

*Filets de Cailles des Dombes rôtis sur un  
couscous de céleri*

21 €

*Foie gras de canard maison mi-cuit  
au torchon en ballotine, marmelade de fruits*

33 €

*Escalopine de foie gras de canard poêlées  
pommes caramélisées et sauce câline*

42 €

