



# MENU MIMOSAS

1 entrée , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 52. 0 0 €  
2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 61. 0 0 €  
( 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*



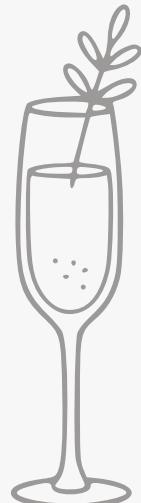
*Filet d'Omble Chevalier du Léman  
doré au beurre blanc et écume de cresson*

*Ou*

*Carré 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*

---

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

---

*Chariot des fromages*

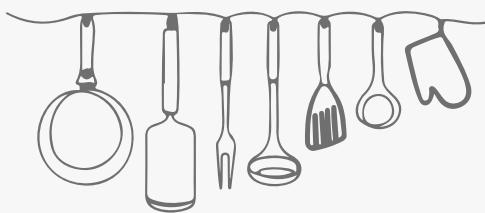
---

*Chariots des desserts*

*Aux ducs de saveur*



# 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 boeuf charolais en tournedos grillé,  
 nappé d'une réduction Périgourdine*

**41 €**

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

**31 €**

*Carré 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 poêlée  
pommes caramélisées et sauce câline

42 €

