

LA CARTE

Entrées

Foie Gras 21€

Mi- cuit, au chocolat

Milo de la maison Valrhona - abricot, fleur de sureau

Végétal 21€



Spaghettis de courgette - Cremeux aux poireaux du jardin - Wasabi - basilic

Au fil de l'eau 21€

Gambero Rosso & Noix de st Jacques - bisque de homard -

mayonnaise à l'ail safrané

Plats

Filet de Bar & crustacés 41€

Cuit lentement à l'huile d'olive, -

Prémisse de Bouillabaisse éclat de fenouil pomme de terre fondante -

safran de St Antoine de l'Abbay

Ris de Veau 48€

Croustillant et fondant plat signature du chef

Grenouilles du Pergros 34€

En persillade comme en Dombes 200g

Volaille fermière Albufera 38€

Sauce velouté à base de foie gras de canard et truffe

Boeuf Wagyu Tochigi G5 Japonais 65€

100g

Boeuf Sashi Braisé au Kamado 48€

200g

Fromage

Selection de fromage de la region 12€

Dessert

Tout en gourmandise 12€

Selon l'inspiration du chef.



Animés par une quête d'excellence et de sincérité, nous avons choisi de resserrer notre carte autour de trois entrées et trois plats.

Une écriture culinaire volontairement épurée, où chaque création naît de l'instant, portée par l'inspiration du Chef et la noblesse des produits de saison.

Chaque assiette se veut une expérience immersive, un dialogue subtil entre terroir et précision, où les producteurs locaux deviennent les véritables artisans de l'émotion.

Ce parti pris, exigeant et assumé, nous permet de magnifier l'essentiel : le goût, la justesse, et l'authenticité.

A L'ARDOISE

Formule Déjeuner

L'Amuse-bouche du Moment,

L'entrée, Le plat,

et le dessert

34 €

Servie uniquement le midi

(uniquement le midi du Mardi au Vendredi hors jour férié)

Menu Page Blanche

Le menu Page Blanche est une invitation à nous confier votre table.

Au fil des saisons et de l'inspiration du moment, le chef Matthieu Gros imagine une succession de créations autour des plus beaux produits du jour. Chaque assiette devient une séquence d'un voyage culinaire où se mêlent précision, sensibilité et respect du produit.

Laissez-vous guider par la créativité du chef et découvrez une expérience gastronomique unique, renouvelée au gré des arrivages et des saisons.

3 Séquences – 55 €

4 Séquences – 69 €

6 Séquences – 110 €

Merci de nous communiquer
vos intolérances ou allergie

Menu composé uniquement par le chef
servie uniquement pour l'ensemble de la table



MAÎTRE
RESTAURATEUR



100% vegan

Prix net service compris