



CARTE DU MIDI





C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 33€

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert 49€

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert 15€

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE 12€
Sauce épicée

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES 13€
Crème ciboulette

ÉPAULE IBÉRIQUE 14€
Manchego

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

TRUITE MI-MARINÉE MI-CUITE

Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson

ASPERGES BLANCHES

Mayonnaise à la chlorophille, jambon serrano

PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes braisées au laurier, émulsion au curry

PAVÉ DE MERLU DES CÔTES BRETONNES

Asperges vertes, vierge de citron confit

RISOTTO CARNAROLI

Petits pois et morilles

DESSERTS

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE

Ganache ivoire, crème glacée à la sauge

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire de chez Valrhona, sorbet au calamansi



CARTE DU SOIR



LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

TRUITE MI-MARINÉE MI-CUITE

Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson

ASPERGES BLANCHES

Mayonnaise à la chlorophille, jambon serrano

PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes braisées au laurier, émulsion au curry

PAVÉ DE MERLU DES CÔTES BRETONNES

Asperges vertes, vierge de citron confit

RISOTTO CARNAROLI

Petits pois et morilles

DESSERTS

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE

Ganache ivoire, crème glacée à la sauge

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire de chez Valrhona, sorbet au calamansi

CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ

Financier au grué de cacao, glace à la moutarde

SOUPE DE FRAISES

Crème de mascarpone, gelée au poivre de Madagascar, glace au yaourt grec

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU SIGNATURE

- du lundi au vendredi : soir •
- du samedi au dimanche : midi & soir •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

GAMBAS SNACKÉES

Pieds de cochon et crème aux herbes

CAPPUCCINO D'ARTICHAUT

Émulsion de feuilles d'artichaut torréfiées,
crème glacée aux câpres de Sicile

PLATS

FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES

Poireaux confits, marinère de coquillages à l'estragon

MAGRET DE CANARD

Betterave jaune à la fleur de sureau, jus réduit à la cardamome

RISOTTO CARNAROLI

Petits pois et morilles

DESSERTS

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE

Ganache ivoire, crème glacée à la sauge

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Ganache noire de chez Valrhona, sorbet au calamansi

CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ

Financier au gruë de cacao, glace à la moutarde

SOUPE DE FRAISES

Crème de mascarpone, gelée au poivre de Madagascar, glace au yaourt grec

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BOUDIN BASQUE	12€
Sauce épicée	
GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème ciboulette	
ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Manchego	

ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES	18€
Mayonnaise à la chlorophille, jambon serrano	
TRUITE MI-MARINÉE, MI-CUITE	17€
Vinaigrette à l'aneth, sauce aux œufs de poisson	
GAMBAS SNACKÉES	25€
Pieds de cochon et crème aux herbes	
CAPPUCCINO D'ARTICHAUT	19€
Émulsion de feuilles d'artichaut torréfiées, crème glacée aux câpres de Sicile	

LE MENU DU GONÉ - Moins de 12 ans

Plat + Dessert - selon les inspirations de saison 15€



PLATS

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE	31€
Carottes braisées au laurier, émulsion au curry	
PAVÉ DE MERLU DES CÔTES BRETONNES	30€
Asperges vertes, vierge de citron confit	
RISOTTO CARNAROLI 	24€
Petits pois et morilles	
FILET DE BAR DE LA BAIE DE CANNES	36€
Poireaux confits, marinère de coquillages à l'estragon	
MAGRET DE CANARD	34€
Betterave jaune à la fleur de sureau, jus réduit à la cardamome	

FROMAGES LE GONÉ → À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE	12€
Ganache ivoire, crème glacée à la sauge	
MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE	12€
Ganache noire de chez Valrhona, sorbet au calamansi	
CHOCOLAT NOIR KALINGO ET CAFÉ	12€
Financier au grué de cacao, glace à la moutarde	
SOUPE DE FRAISES	12€
Crème de mascarpone, gelée au poivre de Madagascar, glace au yaourt grec	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.