

# MENU SIGNATURE

*Menu dégustation en 6 services : 138 € hors boisson*

Nous prenons les dernières commandes de ce menu au plus tard jusqu'à 13h au déjeuner, et 20h30 au dîner

LA TRUITE DES FONTAINES DE BEAUFORT, *(carte 34€)*  
Marinée, fumée, petit jardin estival

\*\*\*\*

LE FOIE-GRAS DE CANARD DE CHALOSSE, *(carte 44€)*  
Mi-cuit, raisins blonds de pays, noisettes, figue rôtie au thym

\*\*\*\*

LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES, *(carte 41€)*  
Aux mousserons, émulsion à l'ail des ours

\*\*\*\*

LE SIFFLET DE SAINT PIERRE, *(carte 42€)*  
Lentement doré au poêlon, fumet embeurré au vin de Condrieu, espuma pomme boulangère, girolles et couteaux en persillade

\*\*\*\*

LE FILET DE BŒUF DE LA MAISON PIATON, *(carte 54€)*  
Feuille à feuille de betterave à la marjolaine et jus corsé

\*\*\*\*

LE CHOCOLAT GRAND CRU VALRHONA ET LA NOISETTE, *(carte 20€)*  
Mousse légère, crémeux praliné noisettes, glace noisette, fines tuiles croustillantes caramélisées

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **15€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **8€**

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.*

*Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.*

*Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE.*

*Prix nets, TVA incluse*