Carte

Teritoria

LES ENTRÉES

LE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE 31 €
Gelée de petits pois mentholée, arêtes croustillantes et salaison marine,
Vinaigrette girolles kalamansi

LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES 33 €
Aux mousserons et à l'ail des Ours

LE VÉGÉTAL 45 €
La traditionnelle blette d'Ampuis, céleri rave de Saint Prim et artichaut,
Bouillon de poule crémé, neige de truffe d'été

LES PLATS

LE HOMARD BLEU BRETON DU VIVIER 98 €
Entier, cuit au barbecue, courgette et capucine,
Lobster roll des coudes et pince, herbes fraiches, huile de homard

LE PIGEON – Saint Alban de Roche 68 €
Croustille au foie gras de canard et truffe,
Pomme purée à la truffe Mélano, jus au Marc de Côte-Rôtie

LA CANETTE DE BARBARIE AUX ÉPICES DOUCES 70 €
Le filet cuit lentement, fenouil laqué à l'orange et au miel,
Au Bol : parmentier de la cuisse à la Trappe d'Echourgnac et salade comme on l'aime

LES FROMAGES

Le grand chariot de fromages de nos régions – Auvergne Rhône-Alpes 20 €

La faisselle fermière de vache « des Lauriers » – Moidieu la Débourbe 9 €

LES DESSERTS

AUTOUR DE LA FIGUE DE PAYS 19 €
Rôtie au Porto, fromage frais des coteaux, crème glacée au miel d'acacia, menthe du jardin

LES FRUITS ROUGES D'AGNIN 19 €
Praliné à l'estragon, mousse tiède chocolat grand cru Valrhona

LE SOUFFLÉ CHAUD CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA 21 €
Crème glacée à la verveine

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Nos viandes d'origine Française sont soigneusement sélectionnées
Prix nets, TVA incluse