



## ENTREES

TOMATES ANCIENNES Croustade / brousse / crevettes grises	32€
CRABE TOURTEAU Brocoli / pomme / wakamé	42€
CUISSES DE GRENOUILLE  Cresson / ail noir / parmesan	46€
FOIE GRAS DE CANARD Poêlé / pomme / citron vert / gingembre	36€
LANGOUSTINES  Caviar Dauricus / céleri / verveine	69€
CREVETTES 'OBSIBLUE' Bonite / raifort / coriandre	32€

## POISSONS /COQUILLAGES/CRUSTACES

SOLE DE LIGNE Petits pois / noix de pécan / menthe poivrée	59€
HOMARD BLEU Abricots / girolles / amandes	65€
LIEU JAUNE  Fenouil / nori / curry vert	49€
TURBOT Moules bouchot / herbes / champignons	69€

## VIANDES /VOLAILLES/GIBIERS

CANETTE DES DOMBES Pêche / verveine / pastilla	48€
BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ  Jeunes pousses / pommes de terre	145€
AGNEAU D'AVEYRON Fleur de courgette / haricots coco / tomates confites	54€
COTE DE VEAU (pour 2 personnes) Aubergine / girolles / rattes	p.p. 54€
VOLAILE D'Auvergne (pour 2 personnes) Artichauts / petits pois	p.p. 48€

## MENU VILLA LORRAINE

165€ - Avec la sélection des vins 255€

### CRABE TOURTEAU

Caviar Dauricus / brocoli / pomme / wakamé

### CUISSES DE GRENOUILLE 🍷

Cresson / ail noir / parmesan

### SOLE DE LIGNE

Petits pois / noix de cajou / menthe poivrée

### AGNEAU D'AVEYRON

Fleur de courgette / haricots coco / tomates confites

### CHARIOT A FROMAGES (+15€)

### PATIENCE SUCREE

### FIGUE

Brioche / cassis / sorbet yaourt

## MENU BOIS DE LA CAMBRE

115€ - Avec la sélection des vins 175€

### CREVETTES 'OBSIBLUE'

Bonite / raifort / coriandre

### LIEU JAUNE

Fenouil / nori / curry vert

### VOLAILLE D'Auvergne

Artichauts / petits pois

### CHARIOT A FROMAGES (+15€)

### CAFE

Noisette / citronnelle / glace café

## MENU DU MARCHE (3 services) 85€

Menu en 3 services selon l'inspiration du chef

Ce menu est disponible du mardi au vendredi, uniquement le soir

## MENU DEJEUNER (3 services) 56€

Avec sélection de vins 90€

Ce menu est disponible du mardi au samedi, uniquement le midi

Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table

Tous nos poissons sont issus de petites pêches. Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

Chef de cuisine : Gary Kirchens