



LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU
sauce poireaux fumés, feuille de nori

LA TRUITE DE MEREVILLE
sauce carotte au citron vert, millet au wasabi

LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX
huile de noix de l'Huilerie Beaujolaise et poudre de betterave

LE CHOCOLAT ET LA PASSION
crèmeux au chocolat, mousse et glace noisette caramélisée

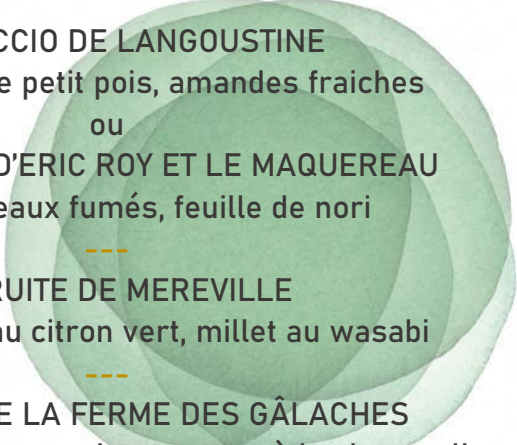


Balade en 4 haltes à 70€

Balade en 3 haltes à 50€
servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie Mets et vins à 50€
sélection de 4 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris



CARPACCIO DE LANGOUSTINE
verveine, sauce petit pois, amandes fraîches
ou
LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU
sauce poireaux fumés, feuille de nori

LA TRUITE DE MEREVILLE
sauce carotte au citron vert, millet au wasabi

LE POULET DE LA FERME DES GÂLACHES
épinards, pois chiche au citron, sauce à la citronnelle

LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX
huile de noix de l'Huilerie Beaujolaise et poudre de betterave

LA FRAISE DE LA FERLANDIERE
cheesecake à la Japonaise, sirop de fraises au shiso du jardin,
glace au lait
ou

LE CHOCOLAT ET LA PASSION
crèmeux chocolat, mousse et glace noisette caramélisée

Promenade en 5 haltes à 90€

L'harmonie Mets et vins à 60€
sélection de 5 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS
poutargue, céleri branche, purée d'aubergines

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
raviole de champignons, émulsion au lard forêt noir

LE BAR DE LIGNE IKEJIME
artichaut, épinards, sauce vierge, câpres

LE RIS DE VEAU
carottes de chez Éric Roy, morilles au vin jaune,
jus corsé aux shiitakes

ou

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) supp 25€
oignons nouveaux, sauce wasabina, petits pois,
poivre du Cambodge

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

LA RHUBARBE DE LA FERME DU GRAND BALLEAU
sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc
associé au safran

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€
servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie Mets et vins à 70€
sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

ENTRÉES

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS
poutargue, céleri branche, purée d'aubergines 46€

LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU
sauce poireaux fumés, feuille de nori 40€

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
raviole de champignons, émulsion au lard forêt noir 48€

CARPACCIO DE LANGOUSTINE
verveine, sauce petit pois, amandes fraîches 42€

PLATS

LE BAR DE LIGNE IKEJIME
artichaut, épinards, sauce vierge, câpres 62€

LA TRUITE DE MEREVILLE
sauce carotte au citron vert, millet au wasabi 48€

LE RIS DE VEAU
carottes de chez Éric Roy, morilles au vin jaune,
jus corsé aux shiitakes 60€

LE POULET DE LA FERME DES GÂLACHES
épinards, pois chiche au citron, sauce à la citronnelle 52€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)
oignons nouveaux, sauce wasabina, petits pois,
poivre du Cambodge 115€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages 20€

LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX
huile de noix et betterave 15€

DESSERTS

LA FRAISE DE LA FERLANDIERE
cheesecake à la Japonaise, sirop de fraises au shiso du jardin,
glace au lait 22€

RHUBARBE DE LA FERME DU GRAND BALLEAU
sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc
associé au safran 24€

LE CHOCOLAT ET LA PASSION
crémeux au chocolat, mousse et glace noisette caramélisée 22€

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris