

Carte
Printemps 2026

Chef de Cuisine
Yoann GASSELIN

Chef Pâtissier
Denis CORNET

MENU DÉGUSTATION

EN 7 PLATS | SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

120,00 €

Ce menu est servi tous les soirs,
ainsi qu'au déjeuner des samedis, dimanches et jours fériés.

MISE EN BOUCHE

Amuse-bouche du Chef, inspiration du moment

ENTRÉE FROIDE

Les asperges vertes de Pusignan, pomelo, olives de Nyons

ENTRÉE CHAUDE

La morille étuvée au vin jaune, vieux Cantal, gnocchi, ail des ours

POISSON

La barbue cuite sur l'arête, mizuna, pouce-pied, sabayon salin

VIANDE

L'agneau de notre terroir, la selle nappée de son jus, la côte grillée
oignons doux, blettes et romarin

FROMAGE CUISINÉ

Cervelle de canut au chèvre frais « Les Chèvres du Vallon »
Mouillette de sarrasin

PRÉ-DESSERT

Instant fraise & verveine

DESSERT

Chocolat noir grand cru, praliné noisette et éclats croustillants

MIGNARDISES

|

ACCORD METS & VINS

Une sélection de 5 vins soigneusement choisis par le Maître d'Hôtel,
en parfaite harmonie avec chaque plat du menu.

70,00 €

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande.
Viandes origine France

MENU ÉPICURE

EN 5 PLATS | SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

96,00 €

MISE EN BOUCHE

Amuse-bouche du Chef, inspiration du moment

ENTRÉE

Le foie gras saveur toastée
Rhubarbe des Monts du Lyonnais

POISSON

Le pavé de maigre de Méditerranée, brocoletti et fèves
Ravigote iodée

VIANDE

Le pigeon d'élevage « Pierre-Eudes Quintart »
Petits pois, lard de Colonnata, jus façon bécasse

FROMAGE CUISINÉ

Cervelle de canut au chèvre frais « Les Chèvres du Vallon »
Mouillette de sarrasin

DESSERT

Les Agrumes & la Tagète

MIGNARDISES

|

ACCORD METS & VINS

Une sélection de 3 vins imaginée pour accompagner
et révéler chaque étape du menu.

45,00 €

Carte
Printemps 2026

Chef de Cuisine
Yoann GASSELIN

Chef Pâtissier
Denis CORNET

MENU SABOT DE PIZAY

AU CHOIX PARMIS 2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 2 DESSERTS.

80,00 €

MISE EN BOUCHE

Amuse-bouche du Chef, inspiration du moment

ENTRÉES

Les asperges blanches de pays,
morilles, petits pois, ail nouveau

ou

Les ormeaux de la pointe du Finistère,
artichaut violet, salicorne

PLATS

Omble chevalier des lacs de montagne,
oignons nouveaux, enoki, céleri,
crème légère d'avoine torréfiée

ou

Le cœur de ris de veau fermier,
chou pointu, radis roses

DESSERTS

La rhubarbe et la fraise du pays Lyonnais

ou

Le kiwi, praliné amande-noisette

MIGNARDISES



— NOTRE PLAT —

SIGNATURE

POUR 2 PERSONNES

110,00 €

La volaille de Bresse de la ferme d'Hélène en deux services
fumée aux sarments de vigne

ENTRÉES EN MATIÈRE

Les asperges blanches de pays, morilles, petits pois, ail nouveau	32,00 €
Les ormeaux de la pointe du Finistère, artichaut violet, salicorne	34,00 €
Le foie gras saveur toastée, rhubarbe des Monts du Lyonnais	36,00 €
Les asperges vertes de Pusignan, pomelo, olives de Nyons*	36,00 €
Les morilles étuvées au vin jaune, vieux Cantal, gnocchi, ail des ours*	38,00 €

OCÉANS, MERS ET LACS

Omble chevalier des lacs de montagne, oignons nouveaux, enoki, céleri, crème légère d'avoine torréfiée	41,00 €
Le pavé de maigre de Méditerranée, brocoletti et fèves, ravigote iodée	42,00 €
La barbue cuite sur l'arête, mizuna, pouce-pied, sabayon salin*	48,00 €

ÉTABLES, BERGERIES ET VENAISONS

Le cœur de ris de veau fermier, chou pointu, radis roses	44,00 €
Le pigeon d'élevage « Pierre-Eudes Quintart », petits pois, lard de Colonnata, jus façon bécasse	46,00 €
L'agneau de notre terroir, la selle nappée de son jus, la côte grillée oignons doux, blettes et romarin*	48,00 €

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de fromages affinés de la Fromagerie Blanc	19,00 €
Cervelle de canut au chèvre frais « Les Chèvres du Vallon » Mouillette de sarrasin	17,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

La rhubarbe et la fraise du Pays Lyonnais	18,00 €
Le kiwi, praliné amande-noisette	18,00 €
Les agrumes & la tagète	18,00 €
Chocolat noir grand cru, praliné noisette et éclats croustillants*	20,00 €

*Ces plats sont servis uniquement les soirs, ainsi qu'au déjeuner des samedis, dimanches et jours fériés