

### Chaud Froid de Crabe

Pressé de Crabe au Gingembre, Emulsion D'Etrilles.

\*\*\*

### La Saint-Jacques

Snackée, Jus « Corsé » et Perles de Truffe.

\*\*\*

### Le Loup

Filet de Loup de Méditerranée, Jus aux Agrumes.

\*\*\*

### Le Turbot

Façon Meunière, Sabayon à L'Espelette.

\*\*\*

### Pré Dessert « selon le Chef »

\*\*\*

### La Mangue

Fraicheur de Mangue et D'Espuma, Tuile Craquante et Sorbet.



Le « Topi »

Velouté de Topinambours à la Truffe.

\*\*\*

La Saint-Jacques

Snackée, « Jus Corsé » Légumes Racine.

\*\*\*

La Presa en Basse T°

Filet de Porc Ibérique Laqué Teriyaki, Wok Asiatique.

**Ou**

Le Saumon Sauvage

Filet de Saumon D'Ecosse, Risotto à la Betterave, Crumble de Lard.

\*\*\*

Le Fromage

Poire Moelleuse et Roquefort Papillon Noir, Nuage Sucré.

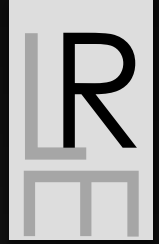
\*\*\*

Le Citron

En Découverte "SURPRISE"

LE RECTILIGNE

58 €



## La Courge

Servie Velouté, Arômes Miel & Truffe.

&

## La Canette de la Dombes

Filet de Canette en Croute de Noisette,  
Champignons du Moment, Pommes Grenailles.

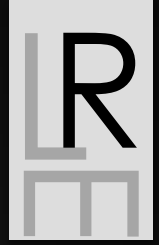
&

## La Cheese Cake

Tout en Croquant et Sorbet Fruits Rouges.

LE RECTILIGNE

58 €



## La Courge

Servie Velouté, Arômes Miel & Truffe.

&

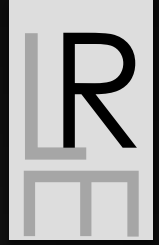
## La Canette de la Dombes

Filet de Canette en Croute de Noisette,  
Champignons du Moment, Pomme Grenailles.

&

## La Cheese Cake

Tout en Croquant et Sorbet Fruits Rouges



## Nos Accords des Mets & des Vins

Petite Dégustation ( 3 verres de 10CL ) 26 € par pers

Grande Dégustation ( 4 verres de 10CL ) 35 € par pers

Tout au Champagne ( 3 Coupes de 10CL ) 38 € par pers