

## NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE

Entre Lyon et Genève, nous avons à cœur de promouvoir une gastronomie pleine de bon sens au centre d'un terroir généreux. Le respect des paysans, la créativité et la simplicité sont les maîtres-mots de notre cuisine dont le cœur est la localité. Nous respectons les saisons et les produits locaux issus de petits producteurs occupent la première place dans nos menus. Nous ne forçons jamais la nature et prenons les produits d'exception qu'elle nous offre à l'instant T. Aucun pesticide n'est présent dans nos assiettes. Nous utilisons une eau filtrée sur place par nos soins pour éviter tout transport et utilisation de verre. Notre engagement est le fruit d'une réflexion globale dont le but est de limiter au maximum les déchets, la pollution, et l'impact de notre activité sur l'environnement. Notre menu unique nous permet de réduire considérablement le gaspillage alimentaire. Ainsi, notre objectif de zéro déchet est quasiment atteint en partenariat avec nos fournisseurs et nos collaborateurs. Le travail exemplaire de chacun permet de préserver au mieux la santé de notre belle nature et celle de nos clients.

Sans oublier l'essentiel ; le plaisir partagé à notre table.

Ivan Lavaux, Chef.

Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche soir, lundi et mardi.

Horaires d'accueil : de 12h30 à 14h et de 20h à 21h30.

Tél. 04 74 46 42 54.

Nos prix s'entendent TTC et service compris.

## NOS MENUS

(servis pour l'ensemble de la table)

### Menu "a"

Amuse-bouche, plat, dessert, mignardises,  
1 verre de vin, 1 eau "Cryo", 1 café

(proposé au déjeuner du mercredi au vendredi hors jours fériés)

60€

### Menu "A"

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises

• Avec l'accord mets et boissons en 3 services

(hors apéritif et café)

80€

110€

### Menu "AAA"

Amuse-bouche  
Entrée végétale  
Entrée marine  
Entrée terrestre  
Poisson  
Viande  
Dessert  
Mignardises

• Avec l'accord mets et boissons en 6 services

(hors apéritif et café)

120€

190€

### Nos fromages

La dégustation de fromages affinés par le Maître fromager  
affineur "MONS", MOF aux Halles "Paul Bocuse" à Lyon

25€

Le Comté 12 mois d'affinage et Caviar Ossetra Royal  
de la Maison "Pétroussian" à Paris

35€