

Entrées

Escargots, mayo fumée au whisky,
pois gourmands, oignons pickles,
mousserons

Saumon français gravlax,
fraises blanches et concombre,
sauce au vinaigre de noix, sésame

Plats

Barbue de petit bateau,
lard blanc, petits pois, shiitakés,
sauce cacahuète aigre-douce

Faux-filet Aubrac (FR),
pommes de terre et champignons,
huile de basilic

Desserts

Cabrissac (*chèvre cendrée, Loire*), olive noire de Nyons,
pesto à l'huile fumée, poudre de champignons

Bâton de rhubarbe, biscuit muscovado,
noix caramélisées, yaourt de brebis, sureau

Fraises et aloe vera,
sorbet au petit lait et sarriette,
huile d'olive, granola

Garde manger

/ Maraîchage /

Les Jardins de Vartan, *Décines* BIO
Via Terroirs, *Lyon*
Légumes de Buyon, *Saint-Étienne-des-Oullières* BIO
Asperge, rhubarbe, orange, poire

/ Cueillette /

Fleur Délice, *Saint-Vincent-la-Commanderie*
Barnas, *Rhône-Alpes*
Frédérique Loré, *Rhône-Alpes*
Les Jardins de la Mer, *Le Croisic*

Ail des ours, polypode, lichen, aster, morille, truffe d'été

/ Poisson /

Maquereau, lotte, jus d'écrevisse

/ Viande /

Onglet de jeune bovin fermier d'Auvergne (FR)

/ Épicerie /

Vinaigre, piment d'Espelette, badiane, citronnelle, graines de fenouil
Pâte d'olives de Nyons, câpre
Noisette, cacao, grué de cacao, chocolat
Farine de blé, fregola sarda, pain rôti
Crème, beurre, oeuf, lait, glucose