

# CĀM

## Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



## MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés  
À choisir parmi les suggestions du jour

• 29€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 33€ •

Entrée + Plat + Dessert



## MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •

Plat + Dessert



## Entrées

### TARTARE D'ASPERGES BLANCHES • 19€

Haddock comme une tartelette, mousse de lait au combawa

### SUPRÊME DE PIGEON AU FOIN • 24€

Céleri cru et cuit, kiwi, jus réduit

### CARPACCIO DE BETTERAVE JAUNE • 15€

Capres, crème fumée et herbes folles

## Plats

### ARTICHAUT EN TEXTURES • 25€

Blettes, citron confit, émulsion au lait fermenté, crème à l'amande amère

### FILET MIGNON DE COCHON FERMIER • 29€

Navets au miel, cromesquis de boudin basque, sauce cressonnaïère

### FILET DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE • 35€

Langoustine, raviole de cuisse confite, bisque au jus de volaille

### LOTTE AUX MORILLES • 36€

Asperges vertes, ail noir, huile de piment

### MAIGRE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ • 28€

Mijoté de petits pois, fèves et coques, jus crémé et rhubarbe

## Fromages Le Cygne • à Neuville-sur-Saône

### ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS • 11€

Confiture de fruits de saison

## Desserts

### GAUFRE SERVIE TIÈDE AUX FRUITS ROUGES • 12€

Sorbet framboise Nardone

### CRÈME BRULÉE À LA CRÈME D'ETREZ • 11€

Vanille de Madagascar

### POT DE CRÈME CHOCOLAT GRAND CRU NYAMBO 68% • 11€

Financier pistache

### TARTELETTE FRAISE RHUBARBE • 12€

Sobert citron



## Starters

### WHITE ASPARGUS TARTARE • 19€

Haddock like a tartlet, milk mousse with combawa

### SUPREME OF PIGEON COOKED IN HAY • 24€

Raw and cooked celery, kiwi, reduced juice

### CARPACCIO OF YELLOW BEETROOT • 15€

Capers, smoked cream and wild herbs

## Main courses

### ARTICHOKE TEXTURE • 25€

Chard, preserved lemon, fermented milk emulsion, bitter almond cream

### FREE-RANGE PORK FILET MIGNON • 29€

Turnips with honey, basque black pudding croustis, watercress sauce

### LOW-TEMPERATURE VEAL FILLET • 35€

Langoustine, ravioli of confit leg, bisque with poultry juice

### MONKFISH WITH MORELS • 36€

Green asparagus, black garlic, chili oil

### LEARN FROM THE ISLAND OF BEAUTY • 28€

Simmered peas, broad beans and cockles, creamy juice and rhubarb

## Cheeses *Le Gône* • from Neuville-sur-Saône

### SELECTION OF MATURED CHEESES • 11€

Seasonal fruits jam

## Desserts

### WARM WAFFLE WITH RED FRUITS • 12€

Raspberry sorbet from Nardone

### CRÈME BRULÉE WITH ETREZ CREAM • 11€

Madagascar vanilla

### GRAND CRU CHOCOLATE CREAM POT - NYAMBO 68% • 11€

Pistachio financier

### STRAWBERRY RHUBARB TARTELETTE • 12€

Lemon Sorbet