

Menu Gourmet : 46 €



Menu l'entre deux : 39 €

Mise en bouche



Saint Jacques rôties

crème de butternut, tuile au parmesan brunoise de crevettes et wakamé

Ou

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices,
figues rôties au verjus, réduction de coteaux de lyonnais.



Grenouilles persillées

ou

Pavé de quasi de veau*

cuit à basse température, sauce aux escargots et girolles

ou

Filet de loup

en croûte d'épices tandoori, crème safranée



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)

Mise en bouche



Tataki de saumon aux deux sésames

Mousseline d'avocat et vinaigrette passion-coriandre

Ou

Tourte chaude Bressane

Foie de volaille et poitrine de cochon fumé, sauce vigneronne.*



Pièce épaisse de faux filet de bœuf*

sauce façon béarnaise

Ou

Dos d'églefin aux moules

mouclade charentaise



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)

* origine France

Menu Végé ou pas : 32 €

Mise en bouche



Filet de lingue, Bisque de carottes et boulgour

Ou

Lentilles beluga et roquette

Millefeuille au parmesan, chantilly à la ciboulette et piment d'Espelette



Ravioles aux cèpes de la mère Maury, Potimarron rôti et châtaignes

Ou

Jambonnette de pintade*

farci aux poivres verts, Ratafia aux mûres, oignons rouges confits



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)