

Menu à emporter
28 €

Entrées : 10 €

**Marbré de foie gras de canard au pain d'épices,
figues rôties au verjus, réduction de coteaux de Lyonnais. (Suppl. 2€)**

Ou

**Tataki de saumon aux deux sésames mousseline d'avocat
et vinaigrette passion-coriandre**

Ou

Terrine au foie de volaille et poitrine de cochon fumé, chutney



Plats : 16 € (accompagnement de légumes assortis)

Grenouilles persillées (suppl. 2 €)

Ou

Dos d'églefin aux moules mouclade charentaise

Ou

Ravioles aux cèpes de la mère Maury Potimarron rôti et châtaignes

Ou

**Jambonnette de pintade Farcie aux poivres verts,
Ratafia aux mûres, oignons rouges confits**

Ou

**Pavé de quasi de veau cuit à basse température,
sauce aux escargots et girolles (suppl. 2€)**

Ou

Tête de veau

Ou

Andouillette sauce moutarde



Desserts : 5 €

Ile flottante

Salade de fruits frais

Croustillant chocolat

Vacherin (vanille, passion, fruits rouges)

Dessert du jour (nous demander)