

Les Entrées de 9.50€ à 22.80€



## Les 2 Entrées du Semainier au Choix

### Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

### Artichauts, Haricots Verts et Tomates

Cœur d'Artichaut, Haricots Verts à l'échalote, Tomates mondées, Vinaigrette Moutardée.

### Jambon Serrano Duroc 24 mois Grande Réserve

Tranché finement et Accompagné de Beurre et Condiments.

### Pâté-Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras

Préparé par le Chef Olivier Sauzon,

### Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé,

### Carpaccio de Daurade Royale

Pickles de Concombre, Vinaigrette Concombre.

### Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

Végétalien à 18.60€



### Assiette Végétalienne\* (Plat servi chaud)

Légumes du Moment à l'Huile d'Olive Vierge Extra.

\*Plat sans Gluten

## *Suggestions du Moment Selon Arrivage*

### Asperges de Pays, Sauce Dijonnaise

€ 21.90

Sauce Mousseline Moutardée

### Tentacules de Poulpe Grillés à la Plancha

€ 32.90

Pommes Roseval à l'Huile d'Olive Vierge Extra et Fines Herbes.

**Les Poissons de 19.60€ à 44.80€**



### **Le Poisson du Semainier**

Selon Arrivage.

### **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua**

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

### **Morue Fraîche en Aïoli**

Légumes du Marché et Aïoli servie à part.

### **Tronçon de Turbot cuit au Plat**

Servi Meunière, Citron et Pommes Vapeur.

**Les Viandes "Origine France" de 19.60€ à 32.80 €**

### **La Viande du Semainier**

#### **Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :**

**Le Classique :** Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres.

Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

**Le César :** Le Classique Poêlé aller-retour.

Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

**Poulet Fermier de l'Ain de Chez Merial à la Crème et aux Morilles**

Crêpes Parmentières.

**Cervelles d'Agneau Servies Meunière**

Pommes Vapeur Persillées et Beurre Mousseux au Citron.

**Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise**

Epinards en Branches, Gratin de Macaronis Maison.

**Filet de Bœuf Grillé à la Plancha**

Pommes Duchesse et Légumes Fanes.

- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

Les Fromages de 5.50€ à 7.50€



**Saint Marcellin affiné "Mère Richard"**

Le Saint Marcellin entier

**Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse**

**Fromage Blanc en Faisselle**

Crème Double ou Coulis de Fraises

Délices & Gourmandises de 8.90€ à 11.80€



**Les 2 Desserts du Semainier au Choix**

**Fraises Natures des Monts du Lyonnais**

**Palette de Glaces et Sorbets**

3 parfums au Choix.

**Baba au Rhum - Un Grand Classique -**

Rhum et Chantilly Servis à Part.

**Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison -**

Chocolat Chaud et Chantilly.

**Millefeuille aux Fraises des Monts du Lyonnais**

Crème Vanillée et Pistache.

**Tarte au Citron Meringuée Revisitée**

Dôme Chocolat Blanc, Crème Citron, Sorbet Citron.

**Vacherin Minute aux Fruits Frais**

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,  
Coulis de Fraises et Chantilly.

**Coulant au Chocolat Noir Valrhona,**

Coulant Choco-Framboises, Sorbet Framboises.,  
10 Minutes de Préparation.