

Menu de Pentecôte



Les 5 et 6 Juin 2022

Foie Gras de Canard cuit en Terrine,
Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé

Ou

Saumon Mariné aux Deux Citrons,
Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé

Filet de Truite Saumonée Grillé à la Plancha,
Mousseline de Céleri, Pommes Vapeur, Sauce Beaujolaise

Ou

Quasi de Veau Rôti,
Veau « Origine France »
Printanière de Légumes

Dessert du Jour

Ou

Baba au Rhum "Un Grand Classique"
Rhum et Chantilly

Ou

Vacherin Minute aux Fraises et Coulis de Fraises

Ou

Gaufres Grand-Mère – Spécialité Maison –
Chocolat Chaud et Chantilly

Ou

Nougat Glacé, Coulis de Mangue

Ou

Fraises Natures des Monts du Lyonnais,

Menu 3 Plats (entrée + plat + dessert) : 39.90€

L'établissement n'accepte pas les chèques bancaires