

## **Menu Carte – 1 entrée 1 plat 1 dessert – 42**

**Accord mets & vins en 3 verres – 21**

### **Suggestion unique à Lyon à partager à l'apéro**

**Taureaux provenant de la Manade Jullian élevés par mon petit frère au Grau du Roi (hors menu)**

Planche de saucisson (20% de cochon) – 12      Terrine (20% de cochon) – 15

### **Entrées**

Raviolis d'épaule d'agneau confite 5 heures aux 4 épices & curry, jus de cuisson – 12

ou

L'artichaut confit au citron, badiane, ail & romarin, thon fumé, croquette de bisque de moules – 12

ou

Asperges blanches des Landes, sauce Mornay, praliné de noix & pickles – 12

### **Plats**

Eglefin & haddock fumé roulé aux herbes, asperges vertes & lard de Toscane,  
crèmeux d'asperges au chalumeau – 28

ou

Ris de veau poêlé au beurre, champignons sautés, jus de veau & purée – 37 (+8€ au menu)

ou

Suprême de volaille, fèves, petits pois & cébette,  
condiment à la saucisse de Morteau, émulsion au jus de volaille & bière brune – 28

ou

Nos pâtes maison sautées aux légumes de saisons & déglacées au bouillon,  
jaune d'œuf crèmeux au piment d'Espelette, Manchego au lait de brebis truffé – 25

**La planche de fromage – 15 (hors menu)**

### **Desserts**

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier – 12 (+3€ au menu)

ou

Brioche maison, fraises & crème mousseline, coulis – 9

ou

Rhubarbe, crème brûlée à la vanille, sponge cake à la pistache – 9

**Vins aux verres – 7      Les pépites de Gaëtan – 9**

**Jurançon Doux 2019 Château Laffite – 8**

**TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC - PAR PERSONNE – SERVICE COMPRIS - CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE**

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ – CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION**

**Mode de règlement accepté – Carte Bleue – Espèces**