

# l'Art & la Manière

A la Guill' depuis 2002

## Entrées 12

Asperges vertes de Stéphanie, mayo à l'ail des ours & crumble de parmesan  
Crevettes de Madagascar & gremolata, semoule aux petits légumes, bisque  
Vitello Tonnato (fines tranches de veau servies froides, sauce au thon, câpres & anchois)  
Saucisson de taureau (20% de cochon) de la manade Jullian, chez mon petit frère au Grau du Roi  
Terrine de cochon, txistorra de Navarra au piment d'Espelette  
Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel +3€

## Plats 25

Poulpe poêlé, compotée de tomates, mayo à l'avocat & copeaux de parmesan  
Tartare de bavette d'ailoyau coupé au couteau, préparé en salle  
Pluma de cochon Ibérique snackée & sauce chimichurri  
Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin  
Ravioles du Royans, crème de parmesan & asperges vertes  
Côte de veau, jus réduit au thym & asperges vertes de l'Ain +7€

Tous nos plats sont accompagnés des pommes de terre de la Ferme des Echaneaux dans l'Ain

## Fromages 6

Sélectionné & affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel

Saint Nectaire fermier

Demi Saint-Marcellin de la fromagerie Alpine

Crottin fermier de la ferme des Capr'ain à Marlieux

## Desserts 9

Faiselle de fromage blanc & compote de pomme à la vanille  
Salade de fraises à la rhubarbe, crème citron & meringue  
Brioche maison, façon pain perdu, coulis & crémeux praliné noisette, amandes  
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier +3€

## Menu Carte 41€

1 entrée – 1 plat – fromage ou dessert

# Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

**Entrée - 9**

Entrée du jour

**Plats - 17**

Plat du jour

**OU**

Poisson du jour

**Dessert - 6**

Fromage blanc, crème, confiture

**OU**

Dessert du jour