

LA CARTE DU SOIR

***Menu découverte – 1 entrée – 1 plat – 1 dessert – 42**

Accord mets & vins en 3 verres – 21

Unique à Lyon à picorer à l'apéro

Taureaux provenant de la Manade de mon petit frère au Grau du Roi

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 – 14

L'artichaut confit au citron, badiane, ail & romarin, thon fumé, croquette de bisque de moules – 14

Asperges blanches des Landes, sauce Mornay, praliné de noix & pickles – 14

***Plats**

Eglefin & haddock fumé roulé aux herbes, asperges vertes & lard de Toscane, crémeux d'asperges – 26

Suprême de volaille, fèves, petits pois & cébette, saucisse de Morteau, jus de volaille à la bière brune – 26

Nos pâtes maison sautées aux légumes ratatouille, vinaigrette œuf & basilic, pignons & Manchego truffé – 25

Suggestions hors menu

Pour 2 : Tomahawk de bœuf Irlandais d'environ 1kg, jus de viande à l'estragon, purée – 85

Poulpe laqué au miel, soja & épices, semoule tomatée, vierge aux agrumes, pickles – 32

Ris de veau poêlé au beurre, champignons sautés, jus de veau & purée – 37

Fromages à partager

La planche de fromages affinés par la Laiterie de Lyon – 15

***Desserts**

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

Brioche maison au sirop vanillé, fraises & crème mousseline, coulis – 9

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

Vins aux verres – 7

Les pépites de Gaëtan – 9

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 – Tickets resto uniquement carte