

l'Art & la Manière

A la Guill' depuis 2002

Entrées 12

Haddock fumé, crémeux de panais & huile de noisette

Le gros os à moëlle, fleur de sel

Jarret de cochon confit puis pressée & nos cornichons « GouneGoune » uniques au monde

Saucisson de Taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)

Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre **+3€**

Plats 25

Bar rôti entier, huile d'aneth au citron

Tartare de bœuf au couteau, préparé en salle

Pluma de cochon Ibérique Bellota, émulsion au Xipister du Pays basque

Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin

Suggestion du Chef, si il est en forme !

Cuisse de Poulet des Dombes à la crème, vin du Jura & morilles **35 (+8€ au menu)**

Pavé de foie de veau déglacé au vinaigre de framboise & persillade **30 (+5€ au menu)**

Fromages 6

Sélectionné & affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel

Faisselle de fromage blanc, crème de marrons

Desserts 9

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier **+3€**

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

Menu Carte 39€

1 entrée – 1 plat – fromage ou dessert

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE
SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE
MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

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