

# l'Art & la Manière

A la Guill' depuis 2002

## Entrées 12

Asperges blanches, mayonnaise au basilic & crumble de parmesan

Chair de crabe, yaourt à la grecque aux citrons verts, fenouil croquant & jeunes pousses

Saucisson de taureau (20% de cochon) de la manade Jullian, chez mon petit frère au Grau du Roi

Pressé de volaille au bouillon de légumes, olives vertes & citrons

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

## Plats 25

Pavé de sandre rôti & sauce matelote (fumet de poissons, vin rouge, champignons & lard fumé)

Tartare de bavette d'ail 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

## 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, mariné à l'huile d'olive, ail & romarin

## Desserts 9

Faisselle de fromage blanc & compote de pomme à la vanille

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Riz au lait, compoté de rhubarbe & pistaches torréfiées

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

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

Tous nos plats sont accompagnés des pommes de terre 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