

La carte du déjeuner

Entrées

Saumon Gravelax, crème de citron, ail, échalote & ciboulette	14
Jambon cru Serrano Ibérique Juviles Ral affiné 20 mois ou +	13
Sardines de Galice à l'huile d'Olive, pain grillé, beurre	12
Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette, chutney de pruneaux	16
Les 6 escargots de Quincieux au beurre persillé	11
Pluma de cochon Bellota poêlée & Xipiter	17

Plats

Salade de haricots verts, jambon Serrano, noisettes torréfiées & copeaux de mimolette 24 mois d'affinage	17
Poisson du jour, lentilles au beurre & émulsion de poivrons	16
Bavette de bœuf (Salers - Angus de Normandie), sauce au poivre, purée de pommes de terre	25
Filet de bar mariné au citron & romarin, aubergines, poivrons & courgettes, émulsion de Calamansi	29
Epaule d'agneau confite , pomme de terre grenailles, jus de cuisson réduit	16

Fromages & Desserts

Saint Nectaire Fermier affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Chèvre frais à l'huile d'olive & piment d'Espelette, crumble de noix, figue rôtie au vinaigre balsamique	8
Le colonel, sorbet citron, vodka	7
Entremet à la pêche & thé noir, génoise & tuile sésame	9
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12
Brioche façon pain perdu, pommes, miel, cannelle, sarazin	9

Menu du jour

Entrée, plat, dessert - 26

Plat du jour -16

Entrée plat ou Plat dessert - 23

Entrée

Fraîcheur de chou rouge, pommes, vinaigre de Xéres & huile de sésame, bacon crispy

Plats

Poisson du jour, lentilles au beurre & émulsion de poivrons

OU

Epaule d'agneau confite , pomme de terre grenailles, jus de cuisson réduit

Fromage ou Dessert

Saint Nectaire fermier

OU

Flan pâtissier

Tous nos prix s'entendent TTC -Service compris - Allergène disponible sur demande

Mode de règlement CB - Espèces - Ticket Resto uniquement carte