

La carte du déjeuner

Entrées

Couteaux gratinés au beurre de haddock	14
Jambon cru Serrano Ibérique Jubilés Ral affinage 20 mois	15
Sardines de Galice à l'huile d'Olive, pain grillé, beurre	12
Notre pâté croûte de volaille, magret & lapin à la noisette & nos cornichons	16
Gros os à moëlle à la fleur de sel	12

Plats

Notre belle salade Lyonnaise (salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons)	17
Magret de canard, purée de patate douce, kumquat, vinaigrette aux noisette, thym & miel	17
Poisson du jour, purée de potimarron, rutabaga, émulsion marrons	17
Bavette d'Aloyau poêlée au beurre, sauce au Saint Marcellin, pommes grenailles	25
Noix de Saint Jacques poêlée, lomo Ibérique, émulsion de bisque de corail	32
Pluma de cochon Ibérique Bellota poêlée & cuite rosée, Xipiter du pays Basque & pommes grenailles	23
Pavé de cerf poêlé, girolles & shitaké, mousseline de céleri à l'huile de truffe, jus de viande réduit	36

Fromages & Desserts

Fromage du moment affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Faisselle de fromage blanc, crème, confiture de framboise ou sucre	6
Shropshire, lait de vache, pâte persillée d'Ecosse, coing en purée au sésame & rôti	8
Mousse au chocolat, crémeux marrons au rhum, crumble, biscuit au noix & potimarron	9
Brioche façon pain perdu, coulis praliné noisette, chou chou Sarazin	9
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12

Menu du jour

Entrée, plat, dessert – 25

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée

Saucisson brioché, salade

Plat

Magret de canard, purée de patate douce, kumquat, vinaigrette aux noisette, thym & miel

OU

Poisson du jour, purée de potimarron, rutabaga, émulsion marrons

Dessert

Faisselle de fromage blanc, crème, confiture de framboise ou sucre

OU

Tarte aux poires Bourdaloue & noisettes

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

Mode de règlement CB – Espèces – Ticket Resto uniquement carte