l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Notre Carte ...En solo ou à partager

Jambon cru Grande Réserve De Juviles - 15

Sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre à la fleur de sel – 15

Poêlée de Girolles, champignons de Paris & escargots en persillade - 15

Terrine du chef & cornichons maison – 10

Couteaux gratinés au beurre persillé & échalotes - 12

Pork & Toast: Poitrine de cochon confite 12h, Tomme de Savoie & beurre de champignons - 14

Ravioles de Royan, coulis de potimarron, bleu d'Auvergne & noix-22

Pavé de cabillaud rôti, jus de moules de Bouchot crémé – 22

Pavé de Rumsteck Charolais, jus au Porto-25

Notre célèbre cordon bleu au Morbier & sauce Saint Marcellin - 25

Magret de canard Maison Alain François, crème infusée à la poitrine de cochon fumée & au gingembre - 25

Fromages de la fromagerie EMMA D. à Montluel

Saint Nectaire Fermier - 6

Comté Fruité – 6

Assiette de Fromages - 12

Faisselle de fromage blanc, crème & sucre ou crème de marrons- 6

Colonel: sorbet citron & Vodka -9

Tarte aux pommes de Mémé Eugénie - 9

Brioche maison façon pain perdu, Glace vanille Maison & Caramel beurre salé - 10

Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier - 12

Menu sans chichi 35€

entrée / plat / dessert Tout changement sera facturé à la carte

Couteaux gratinés au beurre persillé

ou

Terrine du Chef & Cornichons maison

Ravioles de Royan, coulis de Potimarron

ou

Pavé de cabillaud, jus de moules crémé

Tarte aux pommes de Mémé Eugénie

ou

Faisselle de fromage blanc

Ou

Comté fruité **OU** Saint Nectaire

Menu partage 45€ par personne

Découverte surprise de la carte en 6 services, à partager

Menu servi à l'ensemble de la table

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert - 24

Entrée

Entrée du jour

Plats - 18

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert

Faisselle de fromage blanc **OU**

Dessert du jour