



LE MENU CARTE à 24,80€

Un des plats du jour et sa salade verte: 13€50
Entrée, plat OU plat, dessert: 20,00€ - fromage: 5,50€

LES ENTREES

Rillette de poissons aux herbes fraîches, crème citronnée à l'aneth

Papeton d'aubergine, coulis de tomates, chips de chorizo

Brouillade d'œuf froide, salade de pot au feu à la lyonnaise

Velouté de concombre ,croûton de tapenade

LES PLATS

Poisson du marché cuit au four, crème provençale, trio de quinoa

Filet mignon de porc braisé, jus à l'estragon, pommes de terre agata rôtie

Tartare de bœuf façon thaï ou italienne coupé au couteau, pomme de terre grenailles

Suprême de poulet rôti, crème de curry vert, purée d'artichaut

LES FROMAGES OU DESSERTS

Faisselle crème ou coulis

Cervelle de canut

Yaourt de brebis en gelée beaujolaise

P'tit Severin du Berger des Dombes

Demi saint Marcellin de la Mère Richard

OU

Poelée d'ananas à la cassonade, sorbet pomme granny smith

Tiramisu à la fraise, coulis de framboise

Moelleux au chocolat "lichu", crème anglaise vanille Bourbon

Blanc manger au citron vert, coulis de fruits rouges

Service toutes taxes comprises

Viandes bovines d'origine française



Moyens de règlement acceptés : CB, American Express, chèque, espèces et ticket restaurant

LE MENU DEGUSTATION

Du Chef Eric Hubert

32.00€

**Le Chef propose chaque jour un menu dégustation
en fonction de son inspiration composé de :**

Deux entrées

Un poisson

Une viande

Un dessert

Du lundi au vendredi pour les déjeuners et dîners

Tel : 04.37.24.14.25.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Moyens de règlement acceptés : CB, American Express, chèque, espèces et ticket restaurant

Service toutes taxes comprises

Viandes bovines d'origine français