



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

Tarte fine de boudin noir, compotée de pommes aux airelles.

Velouté de champignons de Paris, escargots persillés

Terrine de campagne, compotée d'oignons rouges, salade mélangée

Rillettes de poissons aux herbes fraîches, crème citronnée à l'aneth, salade mélangée

LES PLATS

Poisson du marché cuit au four, crème d'herbes fraîches à l'ail doux, riz basmati et quinoa

Jumeau de bœuf braisé, jus à l'estragon, purée de patates douces

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

Pièce de bœuf poêlée, crème de moutarde à l'ancienne, pommes de terre braisées au lard

LES FROMAGES OU DESSERTS

Yaourt de brebis en gelée beaujolaise

Faisselle crème ou coulis

Cervelle de canut

Fromage de chèvre de la ferme du Puy, frais ou affinés

Demi saint Marcellin affinage Didier Lassagne

P'tit Séverin du berger des Dombes

OU

Panna cotta à la crème de marron

Salade d'agrumes à l'estragon, croûtons briochés

Moelleux au chocolat « lichu », crème anglaise au thé Earl Grey

Tiramisu au cacao et clémentines confites

Service toutes taxes comprises

Viandes bovines d'origine française

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