



CARTE DU SOIR

En attendant les autres convives ou juste pas pressé pour commander, alors pourquoi pas...

- Saucisson sec au Beaujolais 200 gr « Patrimonium » 9 €
Saucisson sec de Lyon 300 gr "Patrimonium" 14,5 €
Saltufo (Petit Salami à la Truffes enrobé de Parmesan) 6,5 €

Pour se mettre en appétit

- Ballotine de Foie Gras (origine Sud-Ouest) fait Maison au Tariquet, pain cacao et Chutney 16 €
Crèmeux de Cèpes, Œuf Parfait Bio, Espuma au Persil 9 €
Rémoulade de Panais aux miettes de Crabes 8 €
Filet Mignon de Veau à la Citronnelle et au Gingembre façon Carpaccio 10 €
Risotto Arborrio aux Asperges, Tuile de Parmesan 10 €

Du Solide

- Dos de St Pierre rôti au sel Viking, sauce en Soupe de Poissons du Lac Léman 18,5 €
Supreme de volaille à la crème et aux Morilles 16 €
Rondin d'Onglet de Bœuf poêlé à la Fleur de Sel 19 €
Escalope de Foie de Veau poêlée au Vinaigre de Framboises 18 €
Pavé de Gigot d'Agneau rôti au Fenouil sec 18,5 €

Suggestions :

- Risotto Arborrio aux Morilles et aux Asperges Vertes 15 €**
Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition 25 €

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 7 € **ou** ½ St Marcelin 4 € **ou** Faisselle (crème ou coulis) 4 €
Pêché du Curé d'Ars 9 €
Tartelette aux Pralines 7 €
Minestrone de Fruits Exotiques et sorbet 7 €
Moelleux au Chocolat Valrhona, Glace Vanille 7 €
Ganache montée Chocolat, crèmeux Café, Tuile Cacao 7 €
Café Gourmand 7 € **ou** Thé Gourmand 9,5 €