



CARTE DU SOIR

[1 plat chaud ou 2 entrées par personne minimum]

En attendant les convives ou par gourmandise

Véritable Saucisson sec de Lyon (Bœuf et Porc) 300 gr 15 €

Saucisson sec au Beaujolais 9.5 €

(Produits de la Maison Patrimoniaire, fait à partir de produits locaux, bio et sans sulfites)

Pour se mettre en appétit

Velouté de Butternut, Huile verte et crème de Chèvre au Zaatar 9 €

Risotto crémeux, poêlée forestière, émulsion aux cèpes 13 €

Tataki de Thon, crème citronnée, sauce Soja et pickles de Choux Romanesco 12 €

Effiloché de Civet de Cerf, sauce épicée au Vin rouge et Chocolat, mousseline de Potimarrons

Du Solide

Filet de Dorade Royale, coulis d'écrevisses sauvages 22 €

Bavette de Bœuf poêlée à la Fleur de Sel, sauce Béarnaise 21 €

½ Magret de Canard laqué aux Baies de Timur 22 €

Le Véritable Cassoulet de Castelnaudary servi dans la tradition 26 € / portion

Tournedos de Cerf aux Baies de Genièvre, sauce poivrade 18,5 €

Dos de Bonite **mi-cuit**, sauce vierge 19,5 €

Tranche de Quasi de Veau braisée au Foin 22 €

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 7 € **Ou** ½ St Marcellin 4 €

Faisselle (Nature **ou** Crème **ou** Coulis Fruits rouges ou Fruits exotiques) 5 €

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison) 9 €

Trilogie de sorbets et salade de fruits exotiques au vinaigre de Mangue 8 €

Tartelette feuilletée aux Poires, crème pâtissière à la Vanille et confit Poire 8 €

Tartelette Chocolat au Lait, ganache Chocolat blanc et café, Opaline 8 €