



MIS EN LIGNE LE 31/01, ce dernier peut varier

CARTE DU SOIR

En attendant.....Les Saucissons de la Maison Patrimoniam (bio, sans nitrites)

Le Véritable Saucisson de Lyon (bœuf/porc) 15 € - 300 gr

Le Saucisson au beaujolais 11 € - 200 gr

Pour se mettre en appétit

Velouté de Carottes au Curry, queue de Homard marinée et Huile verte 12 €

Œuf parfait, fondue de Poireaux, Choux de Bruxelles et émulsion à l'Ail noir 9 €

Ballotine de Foie Gras au Porto, Chutney d'Oignons rouges et Pain toasté au Cacao 15,5 €

Filets de maquereaux barbecués, chips de riz, guacamole 9 €

Bricks de joues de bœuf, mousseline de Rutabaga, pickles d'Oignons rouges 10 €

Du Solide

Filet de Dorade Royale rôti, sauce crémée au Vin blanc 22 €

Suprême de Volaille, sauce aux brisures de Morilles 18 €

Poitrine de Cochon laqué à la sauce soja sucrée 18 €

Demi-magret laqué aux baies de Timur 21 €

Filets de rouget barbet , sauce hollandaise 18,5 €

Le Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition 26 € la portion

Ne jamais finir sans ...

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

Faisselle (Nature **ou** Crème **ou** coulis Fruits exotiques) 5 €

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison) 9,5 €

Trilogie de sorbets et salade de Fruits exotiques au Vinaigre de Mangue 8 €

La Pomme épicée an compote, sablé Breton maison et crème pâtissière à la Vanille 8 €

Tartelette aux 2 Chocolats (Ganache Chocolat Blanc / Café et ganache Chocolat au Lait) et Nougatine 8 €