



## CARTE DU SOIR

### En attendant vos convives....

Le V <span>é</span> ritable Saucisson sec de Lyon (Maison Patrimoni <span>a</span> m) (B <span>œ</span> uf et Porc)	15€
Saucisson sec au Beaujolais (Maison Patrimoni <span>a</span> m)	11 €

### Pour se mettre en appét

Gaspacho tomate/poivrons, chips de Cecina, huile verte	10 €
Ballotine de Foie Gras au Porto, Chutney d'Oignons rouges et Pain toast <span>é</span> au Cacao	16 €
La tomate ancienne en tartare, olives noires et cr <span>ê</span> me de burrata fum <span>é</span> e	11 €
Tartare de thon aux agrumes, coleslaw et pickles d'oignons	13 €
Press <span>é</span> d <span>'</span> <span>é</span> p <span>a</span> ule d <span>'</span> agneau et aubergines confites aux <span>é</span> pices douces, sauce Albufera	11 €

### Du Solide

Filets de Rouget Barbet, sauce beurre blanc	19,5 €
Bavette d'alo <span>y</span> au de b <span>œ</span> uf po <span>ê</span> l <span>é</span> <span>à</span> la fleur de Sel, sauce B <span>é</span> arnaise	21 €
Filet de Bar r <span>ô</span> ti, coulis d <span>'</span> Ecrevisses sauvages	21 €
Pav <span>é</span> de Quasi de veau, jus court parfum <span>é</span> au poivre de Timur	22 €
Supreme de volaille au vinaigre de Xeres	18 €
Pomme de ris de Veau fa <span>ç</span> on Meuni <span>è</span> re	38 €
Tentacule de Poulpe de Bretagne snack <span>é</span> e au piment doux fum <span>é</span> e, sauce vierge	30 €

### Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages	7 €	<b>Ou</b>	½ St Marcellin	4 €
Faiselle (Nature <b>ou</b> Cr <span>ê</span> me <b>ou</b> coulis Fruits exotiques)				5 €
P <span>é</span> ch <span>é</span> du Cur <span>é</span> d <span>'</span> Ars (Profiteroles Maison)				9,5 €
Trilogie de sorbets du moment	8 €			
Ganache mont <span>é</span> e au caf <span>é</span> , financier et crumble noisette	8 €			
Clafoutis aux abricots, confit abricot et <span>e</span> clat de feuilletage	8 €			