



CARTE DU SOIR

SEPTEMBRE 2024

Certains produits peuvent manquer ou changer

En attendant vos convives ou pour l'apéro

Les Saucissons secs de la Maison Patrimonium

Saucisson sec au Beaujolais (env. 200 gr — Pur Porc) 11 €

Le Véritable Saucisson sec de Lyon (env. 300 gr — Bœuf et Porc) 15 €

Pour se mettre en appétit

Velouté froid de courgettes, feta, crouton au piment d'Espelette 10 €

Foie Gras Origine Sud Ouest Fait maison, Confiture de figues maison et Pain toasté aux Figues 16 €

La Tartelette aux poivrons/tomates anciennes, tapenade d'olives noires et tuile Parmesan 9.5 €

Filets de maquereaux marinés au Calamansi, mousseline de petits pois 10 €

Ballotine de volaille farcie au Pesto Rosso, frites de polenta, purée Maïs 13 €

Burrata di Buffala, caviar d'Aubergines 12 €

Du Solide

Filet de Bar rôti, sauce hollandaise au Calamansi 21 €

½ Magret de Canard Français laqué aux Baies de Timur 21 €

Dos de Bonite mi-cuit façon Thaï (sauce Soja et Sésame), sauce Chimichurri 21 €

Meunière de Pavé de Quasi de Veau rôti, jus court au Poivre de Jamaïque 22 €

Tentacule de **Poulpe** de Galice snackée (200 gr) au Piment doux fumé 30 €

Tournedos de Rumsteak, sauce Béarnaise 21 €

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 du moment 8 €

Figues du Jardin pochées au vin rouge, jus réduit et crumble noisette 8 €

Moelleux au chocolat, glace noisette 8 €

Panna Cotta Vanille, coulis exotique et brunoise de Fruits frais 8 €

