



CARTE DU 26/02/2025 DONNEE A TITRE INDICATIF

CARTE DU SOIR

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

Terrine de Foie Gras maison, Chutney de Figues et Pain toasté aux Figues 16 €

Filet de Maquereau mariné au soja et sésame, Salade de Lentilles à la graine de moutarde 9 €

Risotto au Parmesan et gambas snackées, sauce curry/coco, tuile parmesan sésame 13 €

Velouté de carottes à l'orange, œuf parfait et chips de coppa 12 €

Chou farci (Veau et porc), compotée de choux à la sauce tomate en aigre doux 11 €

Finger croustillant à l'effiloché de porc, mousseline de patates douces et sauce miel aux épices 8,5 €

Du Solide

Meunière de Pomme de Ris de Veau, jus de braisage à la sauce Tartuffata 38 €

Fondant de Paleron confit à la graisse de canard, jus de braisage à la moutarde violette 18.5 €

Filet de Dorade Royale rôti, sauce hollandaise perlée à l'huile de Homard 23 €

Rondin d'onglet de Bœuf poêlé à la fleur de sel, sauce béarnaise 21 €

Suprême de Volaille français à la crème et brisures de morilles 20 €

Côte de Cochon Français « Duroc de Batallé » au piment d'Espelette 20 €

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

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 7 € ou ½ Saint Marcellin 4 €

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

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison) 10 €

Trilogie de sorbets du moment 8 €

Tartelette au chocolat noir, tuile au gruë de cacao et sorbet cassis 8 €

Entremet à la mousse de fruits exotiques, biscuit noisette et chantilly citron vert 8 €