MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)
Ou
MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

Velouté de courges, brisures de châtaignes et dés de féta
Ou
Gravlax de saumon au coco, mousseline de choux fleur
Ou
Fricassée d'escargots sauvages de Bourgogne façon Meurette (œuf poché)
Spécial Beaujolais nouveau
Ou
Risotto Arborrio au parmesan, jambon truffé , sauce foie gras
Ou
Effiloché de paleron compoté, mousseline de celeri à l'huile de truffe et pourpier

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

13 €

Filet de Bar rôti, coulis d'écrevisses sauvages
Ou
Supreme de volaille , sauce poulette (crème)
Ou
Dos de Sandre rôti, sauce beurre blanc
Ou
Bavette d'Aloyau de Bœuf poêlée à la fleur de sel, sauce béarnaise
Ou
Pavé de cerf poêlé aux éclats de genièvre, sauce Grand Veneur

SUGGESTION

LE CASSOULET DE CASTELNAUDARY FAIT DANS LA TRADITION

26€ OU +8 € FORMULE

½ Saint Marcellin Ou Assiette de fromages
Ou
Faisselle (nature **ou** crème **ou** coulis framboise)
Ou
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)
Ou
Café / Thé gourmand (bricohe, brownie, entremet fruits rouges)
Ou
Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace yaourt
Ou
La Surprise glacé Vin-Croyable du Chef ***Spécial Beaujolais nouveau***
Ou
Brownie noisette maison, ganache chocolat noir et tuile croquante