

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

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

Velouté de champignons, chips de jambon cru et noisettes concassées

Ou

Ceviche de Loup de Mer à la mangue et guacamole maison **NOUVEAU**

Ou

Fricassée d'escargots sauvages de Bourgogne façon Meurette (œuf poché) et croutons

Ou

Salade de Chou LYON/TOKYO (sauce addictive et saucisson lyonnais) **NOUVEAU**

Ou

Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche

½ Magret de canard laqué au miel acide

Ou

Filet de Coregone (poisson de lac type Fera), beurre blanc
au calmansi **NOUVEAU**

Ou

Bavette d'ailou de bœuf à la fleur de sel, sauce Béarnaise

Ou

Fondant de Veau confit , jus lié à la moutarde violette
NOUVEAU

Assiette de fromages ou ½ st Marcellin ou faisselle

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

La Surprise glacé Vin-Croyable du Chef

Ou

Café / Thé gourmand (tart.ananas, financier, bouchée marron cassis)

Ou

Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace yaourt

Ou

Tartelette Mangue / framboise/coco **NOUVEAU**

SUGGESTION

**LE CASSOULET DE
CASTELNAUDARY FAIT DANS
LA TRADITION**

28€ SEUL OU +8 € FORMULE

**½ PIGEON FERMIER DU
POITOU, JUS DE CUISSON AU
GRUE DE CACAO**

26 € AU +6 € FORMULE