

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 28 €

Menu entrée / plat / dessert : 32 €

Entrées au choix

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne)

Œuf poché fermier, crémeux de petits pois et foccacia, croustillant de tablier de sapeur

Pressé de volaille fermière aux herbes et citron, sauce mousseline à l'ail des ours

Plats aux choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne,
grenailles fondantes à la Beaujolaise, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Pastilla d'agneau aux épices douces confite sept heures, houmous et légumes façon navarin

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Crémeux chocolat noir, ganache caramel aux fraises et biscuit streusel

Baba savarin au rhum, compotée de rhubarbe, crème mascarpone à la vanille

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, cookie praline ganache, crème brûlée, smoothie fraises)

CARTE PRINTEMPS

Entrées

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne) : 13 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, confit d'oignons : 17 €

Œuf poché fermier, crémeux de petits pois et focaccia, croustillant de tablier de sapeur : 12 €

Pressé de volaille fermière aux herbes et citron, sauce mousseline à l'ail des ours : 12 €

Les six escargots des monts du Lyonnais en poêlon : 13 €

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan et tomates cerises confites, sauce Caesar : 19 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, grenailles fondantes à la Beaujolaise, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, risotto crémeux aux asperges vertes et légumes à l'ail des ours : 27 €
(Également en Végétarien : 21€)

Pastilla d'agneau aux épices douces confite sept heures, houmous et légumes façon navarin :
21€

Ris de veau aux morilles, légumes du moment et risotto crémeux aux asperges vertes : 29 €

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage
(20 minutes de patience si premier plat) : 21 €

Tartare de bœuf charolais 180 grammes coupé au couteau et préparé, pommes pont neuf frites et mesclun de salade verte : 23 €

Entrecôte Simmenthal 300 grammes grillée, sauce poivre vert et grenailles fondantes à la Beaujolaise : 29 €

Fromages

Demi-Saint Marcellin de « la mère Richard » : 5 €

Saint Marcellin de « la mère Richard » entier à partager : 8 €

Cervelle de Canuts : 5 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 5 €

Desserts

Tarte praline, crème glacée vanille : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé : 10 €

Traditionnelles profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly : 10 €

Baba savarin au rhum, compoté de rhubarbe, crème mascarpone à la vanille : 7 €

Crémeux chocolat noir, ganache caramel aux fraises et biscuit streusel : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, cookie praline ganache, crème brûlée, smoothie fraises)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, rhum raisins, framboise, citron vert, fruit de la passion.

**Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maître artisan glacier*

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Julien TARENTO

English spoken