

## "Pas de protocole, que du plaisir »

Classique: entrée / plat / dessert 30,50€

À table: entrée / plat / fromage / dessert 35,50€

J'ai faim: entrée / poisson / viande / dessert 40,50€

Comme le patron: entrée / poisson / viande / fromage / dessert 45,50€

### A partager

300 grammes de Pluma de cochon Ibérique juste snackée & la fameuse sauce BBQ du chef 15€  
Côte de Boeuf pour 2 (U.E.), pommes de terre rattes, pleurotes & oignons 26€/ pers.

### Entrées

Crème froide d'asperges vertes, Bruccio Corse, pain de mie toasté, légumes croquants 9€  
Tartare de truite des Fjords de Norvège, citron vert & Kombawa, pois gourmand & concombre +2€ 12€  
Magret de canard mariné au soja & sésame, radis red meat en mousseline, purée d'ail 9€

### Plats

Pavé de lieu jaune, ratatouille, gaspacho de tomate, soufflé tomate basilic 19€  
Joue de porc confite 5 heures, roulée en brick, pleurotes & oignons, coeur d'artichauts & poivrade, délicatesse 19€  
Quasi de veau, poêlée de haricots verts, pois gourmands, peupliers, fèves, petits pois, jus réduit +3€ au menu 23€

### Fromages

1/2 Saint Marcellin de la mère Richard 5€  
Le fromage sélectionné & affiné par Jean. Fromager Place Jean Macé Lyon 7 6€

### Desserts

Entremet mangue / chocolat noir, coulis de mangue 8,50€  
Dôme aux fraises de Pusignan, mousse pistache, sablé breton & pistache caramélisées, coulis 8,50€  
Crêpes flambées façon Suzette au Grand Marnier 9€