

Pas de protocole que du plaisir

Classique: Menu à 32€ entrée / plat / dessert

J'ai faim: Menu à 36€ entrée / plat / fromage / dessert

A partager à l'apéro ou pas!!!!!!

300 grammes de Pluma de cochon Ibérique snackée	15€
Petites sardines à l'huile d'olive de Paco Lafuente, beurre & pain grillé	12€
Joue de cochon confite 5 heures servie froide en terrine	12€

Entrées

Couteaux en persillade, coques marinières, purée de topinambours, jus de coquillage	10€
Raviole de poule au pot, bouillon & petits légumes à la coriandre	10€
Cromesquis de risotto au Parmesan, jambon blanc à la truffe, émulsion au Gorgonzola + 3€ au menu	12€

Plats

Pavé de lieu rôti, mousseline de cerfeuil tubéreux, salsifis, cresson & huile vierge aux fruits de la passion	19€
Paleron de boeuf braisé 8h, roulé au foie gras, panais, navet boule, patate douce, carottes & chips de panais	21€
L'onglet de boeuf Ibérique poêlé au beurre & tête d'ail, rattes sautées +5€ au menu	23€
Tourte de dos de sanglier, mousseline de patate douce & carottes fanes, jus de cuisson +5€ au menu	23€

Fromages

1/2 Saint Marcellin de la mère Richard	5€
La triplette sélectionnée par Jean notre fromager Place Jean Macé Lyon 7ème +3 au menu	12€

Desserts

Ganache au chocolat extra-bitter Valrhona, biscuit feuillantine / spéculos, fruits secs, mousse & sauce cacao	8,50€
Sablé breton, cheesecake à la clémentine, mousse fromage blanc, zeste d'orange, crème anglaise & brunoise	8,50€
Poire pochée à la vanille, sorbet poire des Monts d'or, tuile & eau de vie de chez Colombier à Vilette de Vienne	9€
Crêpes flambées façon Suzette au Grand Marnier	9,50€

Prix par personne TTC. Service compris