

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les entrées

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, avec son œuf poché	13.00€
Brandade de morue à l'œuf poché	15.00€
Pressé de légumes grillé à l'huile de fenouil, pesto au basilic	16.00€
Crèmeux de moules de bouchot de nos côtes au safran	16.50€
Asperge blanche sauce mousseline	18.00€
Carpe des Dombes et esturgeon fumés maison au bois de hêtre, taboulé de lentilles vertes du Puy	19.00€
Pâté en croûte Richelieu « maison », condiments et salsa mesclun (classé 4 ^{ème} au championnat du monde 2013, Audrey Jacquier)	19.50€
Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras	22.50€

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les plats

Les poissons

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio	20.00€
Raviole de grenouille aux jeunes pousses d'épinard	21.00€
Filet de truite meunière aux amandes	23.00€
Dos de sandre doré sur la peau cuit au sautoir	27.00€
Aile de raie bouclée au beurre noisette et ses câpres capucine	28.00€
Grenouilles fraîches des Dombes au beurre persillé	35.00€

Les viandes

Filet de canette des Dombes rôti sur la peau au vinaigre de framboise	23.50€
Côte d'agneau mariné au thym et au citron, cannelloni d'aubergine et jus réduit	24.00€
Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs	25.00€
Suprême de volaille fermière des Dombes aux morilles	28.00€
Côte de bœuf tomahawk rôtie à l'os, découpée en salle, et sa mitonnée de légumes (Servie pour 2 personnes)	75.00€

Végétarien

Assiette végétarienne autour de légumes de saison, jus de cuisson émulsionné	14.00€
---	--------

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les desserts

Dessert sur Chariot 8.00€

Garni selon la production du jour avec :

Baba ivre de rhum

Crème brûlée à la vanille

Tarte tatin

Tarte à la praline rouge de Saint Genis

Gâteau de riz du Vivarais aux oranges confites

Œuf neige cocotte grand-mère, crème anglaise

Mousse au chocolat grand cru Caraïbes

Entremet

Le grand frisson 9.00€

Alliance d'une coque meringuée garni d'un sorbet de votre choix, d'une crème fouettée vanillée et de fruits rouges.

Soufflé glacé à la Chartreuse verte 9.00€

Alliance d'un biscuit moelleux aux éclats de noisette punché à la Chartreuse verte, d'une crème montée et d'une meringue à l'italienne.

Cœur coulant chocolat grand cru Caraïbes 9.00€

Alliance d'un biscuit crémeux au chocolat grand cru Caraïbes, d'un cœur coulant tiède, d'une glace à la vanille et de fruits rouges.

Coupes de sorbets 9.00€

Sorbets maison, réalisés à partir de produits bruts. Parfums en fonction de la production du jour.

Salade de fruits frais de saison selon la sélection du jour 9.00€

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu Cuisine en Scène

à 39€

Pâté en croûte Richelieu « maison », condiments et salsa mesclun

Ou

Asperge blanche sauce mousseline

Ou

Fond d'artichaut des mères lyonnaises au foie gras

Ou

Carpe des Dombes et esturgeon fumés maison au bois de hêtre, taboulé de lentille verte du Puy

&

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio

Ou

Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs

Ou

Dos de sandre doré sur la peau cuit au sautoir

Ou

Suprême de volaille fermière des Dombes aux morilles

&

Fromage

Ou

Dessert sur chariot

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu Cocotte du Vivarais

à 29€

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, avec son œuf poché

Ou

Crèmeux de moules de bouchot de nos côtes au safran

Ou

Pressé de légumes grillés à l'huile de fenouil, pesto au basilic

Ou

Brandade de morue à l'œuf poché

&

Filet de canette des Dombes rôti sur la peau au vinaigre de framboise

Ou

Côte d'agneau mariné au thym et au citron, cannelloni d'aubergine et jus réduit

Ou

Raviole de grenouille aux jeunes pousses d'épinard

Ou

Filet de truite meunière aux amandes

&

Fromage blanc

Ou

Dessert sur chariot

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu du marché

à 23€

Disponible uniquement pour le déjeuner

Entrée du marché

&

Plat du marché

&

Dessert du marché

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.