

Menu De Saison 45 €

Crème froide de tomate au basilic, oeuf poché, jambon cru de Savoie et croûtons dorés

Fresh tomatoe cream with egg poched, Savoy Ham and crisp crouton

ou

Les Oeufs Français de plein air en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

ou

Le Pâté en croûte Daniel et Denise, ris de veau, noix de veau, foie gras de canard et champignons (champion du monde 2009)

Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms (world champion 2009)

ou

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle des canuts

The Lyonnaise lentils salad, with smoked salmon and cheese



La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La poitrine de veau français confite aux aromates et son coulis de poivron rouge au basilic

The veal breast confit with herbs and serve with red pepper sauce

ou

Le Travers de cochon fermier du Cantal crousti-fondante, salade de roquette et fenouil, jus porto-raisin

The Porc breast from Cantal roasted, vegetable confit and red porto juice and grape

ou

Le Filet de Daurade royale grillée, haricots coco de Paimpol cuisinés en vinaigrette de tomate, condiments et herbes fraîches

Royal Sea Bream grilled on the plancha with whites beans and tomatoes vinegar sauce



Choix des desserts à la carte (supplément de 2€ pour la marmelade de fruits)

Choice of desserts à la carte (2€ extra for the Season Jam fruit)

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS