

Menu Aurore

Duo de saumon fumé et cabillaud aux champignons et à la crème de parmesan

Salade de caille marinée aux dattes et au raisin noir

Terrine de queue de boeuf au foie gras et aux petits légumes

~~~~~

Escalope de sandre et endives caramélisées à l'orange

Véritable quenelle lyonnaise gratinée à la crème de homard

Joues de bœuf braisées, étuvée de chou vert aux lardons

~~~~~

Tarte soufflée au chocolat et grand-marnier, sorbet crème fromagère

Coupe « Wilfrid »

(Tuile croquante, sorbet banane et spéculos, chantilly et framboises)

Ananas flambé au rhum et glace caramel

~~45 €~~ 39.70 €

Formule rapide

En semaine uniquement,

Vous choisissez dans le menu ci-dessus une entrée et un plat ou un plat et un dessert

~~36 €~~ 31.75 €

Menu dégustation

2 personnes minima, pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h15 (dernière prise de commande)

Le Chef vous propose de découvrir en sept services les meilleurs plats de notre carte

~~72 €~~ 67.65 €

Menu du jour

En semaine uniquement,

Un menu de tradition élaboré le jour même, suivant les opportunités du marché et de la saison.

Un plat

Un fromage ou un dessert

Un vin au verre.

23.00 €

Menu enfant

Crudités (*selon marché*)

Volaille, steak haché ou poisson accompagné de purée ou de haricots verts

Coupe glacée

~~16 €~~ 14.00 €

Carte

Potage du jour	8.50 € 7.50 €
Velouté de potiron et émietté de crabe	12.00 €
~~~~~	
Saumon fumé par nos soins, nature ou mariné à l'huile d'olive de Ligurie	<del>13 €</del> 11.45 €
Médaille de foie gras aux mendiants et pain grillé	<del>18 €</del> 15.85 €
Vol au vent aux champignons des bois et œuf poché	14.00 €
Fondant d'artichaut au tourteau sauce cocktail	17.00 €
Ravioles de homard à la coriandre et crème de langoustines ( <i>en entrée</i> )	25.00 €
~~~~~	
Homard entier grillé au romarin, riz aux champignons	35.00 €
~~~~~	
Véritable quenelle lyonnaise de Colette Sibia gratinée à la crème de homard	<del>19 €</del> 16.75 €
Noix de Saint Jacques rôties au lard et poêlée de pieds de mouton à la ciboulette	24.00 €
Escalope de bar sur une tombée d'épinards et foie gras, crème de cresson	27.00 €
Ravioles de homard à la coriandre et crème de langoustines	32.00 €
Médallions de lotte piqués au chorizo et lentilles vertes du Puy	22.00 €
~~~~~	
Cuissot de chevreuil mariné, aux châtaignes et salade de chou rouge à l'huile de noix	22.00 €
~~~~~	
Rognons de veau laqués et pommes paille aux lardons	15.00 €
Filet d'agneau roulé à l'ail et au basilic, étuvée de pois gourmands et tomates fraîches	<del>19 €</del> 16.75 €
Tournedos de bœuf poêlé, millefeuille fondant de pomme de terre au chorizo	25.00 €
~~~~~	
Le plateau de fromages	11.00 €

Nous avons naturellement le souci d'une sélection rigoureuse de nos fournisseurs et de l'origine des produits :

Viande de bœuf : France

Filet d'agneau : France

Abats : France

Souris d'agneau : Nouvelle Zélande

Veau : France

Chevreuil : Grande Bretagne

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris