

Menu Fraicheur

Melon glacé au Porto

Tomate mozzarella à l'huile d'olive vierge et basilic

~~~~

Carpaccio de bœuf comme au « Harry's Bar »

Filet de Dorade grillé et salade de jeunes pousses

Légumes d'été à la plancha

~~~~

Fraicheur d'abricots à l'orange et vanille Bourbon

Assiette de nos sorbets

~~~~

Vin rosé « Domaine de Subremont »  
et Eau de source glacée

34.00 €

## *Menu Aurore*

Tartare de saumon et daurade au gingembre et à la mangue

Tulipe croustillante de gambas marinées aux épices

Terrine de lapereau au bacon et sa compotée d'oignons rouges

~~~~

Filet de rascasse rôti et fenouil confit au safran

Véritable quenelle lyonnaise de Colette Sibilia, à la crème de homard

Souris d'agneau caramélisée au miel et épices, polenta crémeuse

~~~~

Soupe de fraises à la menthe et poivre de sichuan

Vacherin « maison » noix de coco et mangue, jus acidulé aux fruits de la passion

Sablé - spéculos aux framboises et crème mousseline

40.00 €

Ou

***Formule rapide*** en deux mets (entrée/plat ou plat/dessert)

32.00 €

## *Menu dégustation*

***Le Chef vous propose de découvrir en sept services les meilleurs plats de notre carte***  
*2 personnes minima, pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h15 (dernière prise de commande)*

69.00 €

## *Menu enfant*

Melon nature

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

Coupe glacée

14.00 €

# Carte

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Potage du jour                                  | 7.50 € |
| Gaspacho andalou et son sorbet de poivrons doux | 9.00 € |

~~~~

Saumon fumé par nos soins, nature ou mariné à l'huile d'olive	11.00 €
Médailillon de foie gras aux mendiants et pain grillé	15.00 €
Buisson d'asperges au pistou de tomates confites, œuf poché et jambon de Parme	19.00 €
Brochette de langoustines et salade d'herbes croquantes, tian de Provence au safran	19.00 €
Ravioles de homard à la coriandre et crème de langoustines (<i>en entrée</i>)	25.00 €

~~~~

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Homard entier à la plancha, légumes glacés et sauce vierge | 38.00 € |
|------------------------------------------------------------|---------|

~~~~

Véritable quenelle lyonnaise de brochet, de Colette Sibilis, aux morilles et crevettes, crème de homard	8.00 €
Saint-Pierre grillé, amandines écrasées au combava et citron confits	27.00 €
Escalope de bar sauvage rôtie, compotée de tomates et artichauts	35.00 €
Ravioles de homard à la coriandre et crème de langoustines	32.00 €

~~~~

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Côte de veau à la marjolaine, asperges et gnocchis de pommes de terre                                | 24.00 € |
| Ris de veau poêlé, croustillant de légumes et caviar d'aubergine                                     | 21.00 € |
| Carré d'agneau rôti et légumes de printemps cuisinés en cocotte, jus corsé à la sarriette            | 22.00 € |
| Tournedos de bœuf et millefeuille fondant de pommes de terre au chorizo<br>sauce brune au balsamique | 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

Carré d'agneau : UE

Abats : France

Souris d'agneau : Nouvelle Zélande

Veau : France

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris