

La Carte

Formule à la Carte

Midi (week-end) & Soir

Plat Seul	16,00 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	23,00€
Entrée, Plat, Dessert	27.00 €
Entrée, Plat, Fromage & Dessert	30.00 €

Les Entrées

Velouté de Carottes & Panais, Eclats de Châtaigne & Lard Grillé
Chou-Fleur Rôti aux Epices Tandoori, Nuage de Yaourt Grec aux Herbes & Curry
Truite Fumée Maison, Blinis & Crème aux Herbes
Salade de Lentilles Vertes du Puy, Œuf Poché et Lardons Fumés

Les Plats

Le Plat Mijoté du Moment, Servi en Cocotte
Tajine de Poulet Fermier de St Laurent aux Olives & Citrons Confits, Semoule Parfumée aux Fruits Secs
Filet de Dorade Royale, Sauce Chimichurri, Riz Basmati & Flan de Légumes
Noix de Veau de Meys Grillée, Crème Forestière, Pommes Grenailles & Flan de Légumes
Dahl de Lentilles Corail au Lait de Coco, (vegan)

Les Fromages et Desserts

Tartelette au Chocolat Weiss & Noisettes Torréfiées, Chantilly Maison
Poire Pochée au Vin Rouge, Eclats de Spéculoos & Glace Vanille
Pain Perdu Brioché, Caramel Beurre Salé & Pralines Roses
Mont Blanc, Meringue, Chantilly, Crème de Marrons & Marrons Caramélisés
Assiette de Fromages ou Faisselle des Monts du Lyonnais, (Bio - Ferme Dupin)
Coupe de Glace Artisanale (2 Boules au Choix)
Coupe Colonel (citron & vodka) ou Coupe Vigneronne (cassis & Marc de Meys)

Prix nets en euros TTC, Service compris