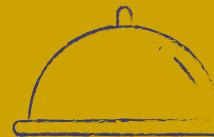


MENU



Pour Commencer:

VELOUTE DE BUTTERNUTS 11.50€

Eclats De Châtaignes & Fricassée de Champignons

TERRINE DE CAMPAGNE 8.00€

Et ses Condiments

SALADE LYONNAISE 11.50€

Mesclun, Lardons poêlés, Œuf Poché et ses croutons

SALADE D'AUTOMNE 12.00€

Burratta, Jeunes Pousses & Herbes Fines, Poires

Roties au Miel, Noix, Dés de Comté, Champignons



GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE 16.00€

*Crème de Gana Padano & Poêlée de Champignons,
Mesclun*

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU "PREPARE" 18.50€

Frites Maison & Mesclun

POUR FINIR:

CREME BRULEE A LA FÈVE DE TONKA 6.00€

TIRAMISU AERIEN A LA CREME DE MARRON 6.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT & SA GLACE VANILLE 6.50€

A l'infusion de Madagascar

COUPE DE GLACE D'AUTOMNE 7.00€

Poire Williams, Crème de marron d'Ardèche A.O.P., Yaourt Brassé entier français, Eclats de Speculoos, Coulis de Mandarine

SAINT - MARCELIN "LA MERE RICHARD" 4.00€/7.00€

FAISSELLE A VOTRE CONVENANCE 4.00€

Pour Suivre:

SOURIS D'AGNEAU 20.50€

Confit aux Fruits du Mendiant, jus réduit & Semoule Parfumée

PIECE DU BOUCHER 17.50€

Beurre Maitre d'hotel, Frites Maison & Mesclun

FILET DE SANDRE ROTI 19.50€

Fondue De Poireaux au Noisettes, Risotto & Beurre blanc

BURGER DU MOMENT 18.50€

*Frites Maison & Mesclun
Pain aux Céréales, Steak haché façon boucher,
Cheddar fondu, Pickels de cornichons, Sauce
Piemont, oignons Rouges*

TETE DE VEAU ROULEE 15.50€

Sauce Gribiche & Ses Légumes

MENU ENFANT

STEAK HACHE / FRITES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

OU 9.50€

1 BOULE DE GLACE



MENU DU JOUR:



ENTREE DU JOUR - 8.00€

+

PLAT DU JOUR - 14.50€

+

**FROMAGE BLANC OU
DESSERT DU JOUR - 6.00€**

21.00€

Tarifs TTC, Service Compris

N'hésitez pas à nous demander la liste des Allergènes