

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes	13,80 €
	Oeuf de Poule Fermier aux Morilles	14,50 €
	Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Fleurette aux Herbes	14,80 €
	Gravlax de Saumon à l'Aneth et Pomelos, Crème Montée	16,00 € / 22,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	19,80 €
	Salade de Harengs Fumés, Pommes de Terre à la Lyonnaise	12,80 € / 17,80 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Légumes à la Française	24,80 €
	Foie de Veau Français, Vinaigre Doux, Purée de Pommes de Terre et Légumes de Saison	26,00 €
	Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison, Jus Court "Cassis"	22,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	35,00€ / 38,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Cornichons, Mayonnaise	19,00 €
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
	En 200 gr	21,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	28,00 €
	Le Royal en 500 gr	32,00 €
	Les Poissons	Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Carottes au Beurre, Confiture d'Oignons des Cévennes
Poulpe Rôti au Paprika Fumé, Linguine à l'Américaine		26,00 €
Saint-Jacques Snackées, Mousseline de Panais, Noisettes Grillées et Chips de Lard Fumé		33,00 €
Les Fromages	Faisselle Tradition Bio 150gr "Maison Mons", Crème Epaisse ou Coulis de Fruits Rouges	6,50 €
	Demi Saint-Marcellin	5,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Œuf à la Neige aux Pralines Roses et Crème Anglaise	8,80 €
	Saint-Honoré, Crème Chiboust et Caramel	8,80 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	8,80 €
	Notre Eclair au Chocolat 70%	8,80 €
	Succès, Diplomate à la Pistache, Mûres et Myrtilles	8,80 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	8,80 €
	Café Gourmand	10,00 €

Notre Menu

42,00€

Les Entrées

Gravlax de Saumon à l'Aneth et Pomelos, Crème Montée Ou

Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Fleurette aux Herbes

Les Plats

Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison, Jus Court "Cassis" Ou

Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Carottes Rôties au Beurre, Confiture d'Oignons des Cévennes

Les Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise Ou

Notre Eclair au Chocolat

Nos Verres de Vin

12cl

Blancs	Albana di Romagna" Delyus " Domaine Marta Valpiani 2021	6,80 €
	Saint-Peray " Les Chataigniers " Domaine Gilles Robin 2022	8,80 €
	Rully « Saint Jacques » Domaine Antoine Olivier 2020	11,50 €
	Vouvray « Saint Jacques » Domaine Huet 2022	8,50 €
	Jurançon « Historique » Domaine de Bellegarde 2020 (Moelleux)	7,90 €
Rouges	VDP Herault " Jourde " Domaine la Chapelle Saint-Mathieu 2020	6,80 €
	Côte-Roannaise "Le Rouge" Domaine Florent Thinon 2022	7,30 €
	Saint-Joseph "Ro Rée" Domaine Louis Chèze	9,20 €
	Bourgogne " La Bussière " Domaine Faucon et Zito 2018	8,20 €
	Côte-Rôtie Domaine Gaillard 2021	16,50 €
Rosé	Côtes de Provence "Les Terrasses " Domaine de la Courtade 2022	7,50 €
Bulle	Champagne Ayala "Brut Majeur"	15,00 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé)	14,00 €
Vins de Dessert	Riesling « Spatlese » Domaine Sophia Tanish 2020 (Allemagne)	9,00 €
	Passito di Pantelleria "Sicile " Domaine Carole Bouquet 2005	8,00 €
	Vouvray Moelleux Domaine Vincent Carême 2020	7,00 €
	Vin de France « Malvasie Passitu » Domaine Mariotti-Bindi 2016 (Corse)	9,00 €
	Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge	8,00 €
Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007	18,00 €	