

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	28.90 €
Entrée et plat	23.00 €
Plat et dessert	23.00 €
Menu enfant.....	11.00 €

Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

Les Lendemain Blanc de blancs, sirop de fraise au poivre de Sichuan 5.50€

Dicton chartreuse, ginger beer et jus de citron vert 6.00€

Palais libre liqueur de gentiane, sirop de citron, menthe fraîche 5.50€

Formule comparution express 24€

**Un plat du jour, un café mignardises,
Un verre de vin ou une demi-eau minérale**

Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 12.50€

Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour

*Filet de hareng mariné et salade de pommes de terre Roseval**

*Carpaccio de betteraves, copeaux de saumon fumé, roquette et parmesan**

*Museau et pied de veau à la Lyonnaise, cake aux oreilles de cochon**

Velouté de cresson, gésiers de canards confits

*Effiloché de lapin à la pistache, vinaigrette à l'estragon**

*Terrine de volaille aux épinards, oignon rouge confit et toast **

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et toast **suppl.10 €***

Plats du jour : 15.50€

Grande salade de saison au magret de canard fumé, pignons de pin et croûtons

Tête de veau sauce gribiche, carotte et pomme vapeur

Saucisson chaud de Lyon à la crème d'ail, pommes vapeur

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille

Andouillette maison Sibilia, sauce moutarde à l'ancienne et pommes vapeur

Dos de cabillaud rôti, légumes printaniers à la coriandre fraîche

Tendron de veau braisé, jus à la sauge et pâtes de Cecco

*Souris de gigot d'agneau fondante, haricots Soisson et jus au thym **suppl.4 €***

*Filet de bar aux asperges vertes, sauce vierge **suppl.6 €***

Fromage 6.80€

Demi Saint-Marcellin Mère Richard (à commander de préférence en début de repas)

Cervelle des Canuts

Chèvre frais mariné huile d'olive et thym

Tomme de Savoie au lait cru, confit d'airelles

Desserts du jour 8.80€

Gros fromage blanc, coulis de myrtilles

Gâteau moelleux au chocolat noir Manjari, coulis à la fraise

Crème caramel de nos grands-mères, madeleine

Timbale de riz au lait aux écorces d'orange confites

Compote de pomme Granny Smith aux amandes et au romarin, sablé

Parfait glacé à la Chartreuse verte, torsade feuilletée

Soupe de fraises au vin rouge épiced, glace vanille

Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe

Prix nets

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe*

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Afin de connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.