

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	34.50 €
Entrée et plat	29.50 €
Plat et dessert	27.50 €
Menu enfant.....	12.00 €

Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

Les Lendemain Blanc de blancs, sirop à l'abricot-romarin	5.50€
Lillet tonic	5.50€
Macadam palais Picon, jus de citron et jus d'orange	5.50€
Dicton Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	6.00€
Pomme d'été thé glacé à la pomme et aux épices douces	5.00€

Formule comparution express 27.00€

Un plat du jour, un café mignardises,

Un verre de vin ou une demi-eau minérale

Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 16.00€

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

*Carpaccio de bœuf mariné au pistou, tomates confites, roquette et parmesan**

*Tartare de hareng mariné et fonds d'artichauts, tuile au parmesan **

*Salade de museau et pied de veau à la lyonnaise, cake à l'oreille de cochon**

Crème froide de petits pois, poêlée de pétoncles

*Terrine de lapin à la sarriette, toast et confit d'oignon rouge**

*Aspic à la lyonnaise (œuf poché en gelée aromatique et lardons) **

*Terrine de foie gras de canard, chutney mangue **suppl.10 €***

Plats du jour : 20.00€

Grande salade au jambon cru, tomates cerises et graines de sésame

Carpaccio de saumon mariné, fenouil et roquette, taboulé de boulgour

Tête de veau sauce gribiche, carotte et pomme vapeur

Dos de cabillaud rôti, courgette et poivron au curry

Saucisson chaud de Lyon, crème à l'ail et pommes vapeur

Filet mignon, jus aux champignons et gâteau aubergine

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

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

*Filet de Saint-Pierre poêlé, fonds d'artichauts au basilic **suppl.6 €***

*T-Bone de veau, jus de viande et tian de légumes **suppl.6 €***

Fromage 8.50€

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

Cervelle des Canuts

Chèvre frais des Monts du Lyonnais mariné huile d'olive et thym

Saint-Nectaire fermier, confit aux airelles

Desserts du jour 10.50€

Gros fromage blanc, coulis de myrtilles

Crème caramel de nos grands-mères, madeleine

Gâteau moelleux chocolat au lait Valrhona, coulis à l'abricot

Soupe de melon au muscat, glace aux spéculos

Verrine de panna cotta à l'abricot rôti au romarin, crumble

Clafoutis aux cerises, coulis de fruits rouges

Parfait glacé au Limoncello, torsade feuilletée

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.