



« Menu du Marché »

Nos Suggestions Maison



Menu 27 € 3 plats (entrée, plat, dessert)

Menu 25 € 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

Entrées 9 €

SAUMON MARINÉ GRAVLAX, CRÈME À L'ANETH
RAVIOLES DE LA « MÈRE MAURY » À L'HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN
TATAKI DE THON AUX SENTEURS D'ASIE (+ 3 €)
GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE À LA LYONNAISE
SALADE « FAÇON CÉSAR »

Plats 18 €

TARTARE DE BŒUF « FRANCE », FRITES MAISON
PAPILLOTE DE MERLU AUX SENTEURS CUMIN ET FENOUIL
AILE DE RAIE AUX CÂPRES ET BEURRE CITRONNÉ
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FRAIS EN PERSILLADE (+ 5 €)
PIÈCE DU BOUCHER « ORIGINE FRANCE », SAUCE BEAUJOLAISE
FILET DE TRUITE CUITE MEUNIÈRE, BEURRE À L'ESTRAGON

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES
GAUFRE CARAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY
FONDANT AU CHOCOLAT, SON FRUIT DE LA PASSION GIVRÉ
CARPACCIO D'ANANAS, SORBET CITRON
TARTE AUX POMMES, GLACE VANILLE

LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL

HAMBURGER / FRITES ET DESSERT 17 €