



« 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 €

RAVIOLES DE GAMBAS ET SA SAUCE SAFRANÉE
DUO DE LENTILLES ET SAUMON, ÉMULSION À LA NOISETTE
TATAKI DE BŒUF EN MARINADE, SES LÉGUMES CROQUANTS
VELOUTÉ DE CÉLERI, SA CHIPS DE JAMBON DE SERRANO

Plats 18 €

GRATIN DE FRUITS DE MER ET POISSON, SAUCE CRUSTACÉS
DOS DE CABILLAUD À L'HUILE VIERGE (+ 2 €)
QUENELLE DE BROCHET, SAUCE NANTUA
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA LYONNAISE

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

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

PROFITEROLES « TRADITIONNELLES »
RIZ AU LAIT « FAÇON GRAND-MÈRE », CARAMEL BEURRE SALÉ
FONDANT AU CHOCOLAT AUX ÉCLATS DE FRUITS ROUGES
FINANCIER, CRÈME À LA PISTACHE ET AMANDES GRILLÉES

LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL
HAMBURGER / FRITES ET DESSERT 17 €