

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 21.50€ (hors boissons)

Pissaladière du Bistrot de Lyon, bouquet de jeunes pousses au vinaigre balsamique

Pissaladière from the Bistrot de Lyon, a medley of baby leaf salad dressed with balsamic vinegar

Ou

Velouté de fenouil servi froid, légumes au curry, chouquettes au pavot, graines et fruits secs torréfiés

Chilled fennel soup, curried vegetables, poppy seed chouquettes, roasted seeds and dried fruit

Carpaccio d'échine de porc français rôtie en basse-température, pommes de terre sautées

Carpaccio of French pork loin roasted at a low temperature, sautéed potatoes

Ou

Filet de limande et courgettes, ratatouille du Bistrot et beurre Aurore

Flatfish fillet with zucchini, Bistrot-style ratatouille and Aurore butter

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

Sheep's milk fromage blanc from the Bergerie des Mollières, Fût d'Avenas honey

Ou

Clafoutis aux pêches du Lyonnais, coulis d'abricots et chantilly à la graine de vanille

Lyon-style peach clafoutis, with apricot coulis and vanilla-seed whipped cream

Ou

Soupe de melon et pastèque à la citronnelle, cake rhum/noix de coco

Melon and watermelon soup with lemongrass, rum and coconut cake

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Morgon Descombes
Georges Duboeuf 2023 6.00€

BLANCS

Chardonnay
Georges Duboeuf 2024 4.60€