

Menu du Moment

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

Tartare mi-cuit de canard aux herbes et fruits secs, bouquet de mesclun à l'huile de noisette

Semi-cooked duck tartare with herbs and dried fruit, mixed salad leaves dressed with hazelnut oil

Ou

Soupe au pistou façon gaspacho, croûtons et copeaux de vieux Cantal, oignons frits

Pistou soup, served gazpacho-style, with croutons, shavings of mature Cantal cheese and fried onions

Effiloché d'échine de cochon (français) à l'aigre doux servi froid, salade de pâtes et légumes au vinaigre balsamique

Sweet-and-sour pulled pork loin (French-style), served cold, with a pasta and vegetable salad dressed with balsamic vinegar

Ou

Aïoli de colin d'Alaska façon Bistrot de Lyon

Alaska pollock aioli, Bistrot de Lyon style

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

Barre sablée aux abricots du Beaujolais et crumble, coulis du verger et chantilly

Shortbread bar with Beaujolais apricots and crumble, orchard coulis and whipped cream

Ou

Soupe de melon à la menthe fraîche, cuajada aux écorces de citron

Melon soup with fresh mint, cuajada with lemon zest

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€