

Menu du Moment

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

Sucrine façon "Caesar", copeaux de parmesan, poulet, tomates et croûtons

"Caesar" style Sucrine, Parmesan shavings, chicken, tomatoes and croutons

Ou

Crème Dubarry servie froide, sommités de choux, brisures de lard et graines torréfiées

Dubarry cream (cauliflower) served cold, sprouts, broken bacon and roasted seeds

Filet mignon de porc rôti au romarin, purée de pommes de terre et jus corsé

Roast pork fillet mignon with rosemary, mashed potatoes and hearty gravy

Ou

Dos de lieu poché au vin blanc, poêlée de courgettes aux amandes, beurre badiane

Fillet of pollack poached in white wine, pan-fried courgettes with almonds and star anise butter

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

White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas

Ou

Clafoutis aux cerises Burlat du Beaujolais, coulis de fruits rouges et chantilly

Beaujolais Burlat cherry clafoutis, red fruit coulis and whipped cream

Ou

Minestrone de pastèque, mangue et ananas à l'infusion de passion, meringue coco

Watermelon, mango and pineapple minestrone with passion fruit infusion and coconut meringue

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Beaujolais Villages – Cuvée du Cinquantenaire

Georges Duboeuf 2023 6.50€

Crozes-Hermitage

Domaine Combier 2023 8.90€

BLANCS

Mâcon Villages – Cuvée du Cinquantenaire

Georges Duboeuf 2023 7.50€

