

Composez votre menu « *Mélanger les Couleurs* »...

Les Entrées

Printemps 2017

<i>Cake aux 4 Fromages</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cappuccino d'Avocats au Lait de Coco et Brisures de Pistaches</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Salade d'Artichaut, Copeaux de Parmesan et Chorizo</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Œuf Mollet, Crème Citronnée, Blinis au Saumon Fumé</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crevettes à la Bière de Printemps, Légumes Croquants</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Salade Périgourdine, Foie Gras, Gésier Confit et Magret Fumé</i>	<i>9,00 €</i>

Les Plats

<i>Gnocchis « Maison » aux Épinards, Émulsion au Pistou</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Blanquette de Veau Printanière aux Petits Légumes</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Bavette de Bœuf Charolais Façon « Chimichurri », Grenailles Confites</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Truite Portion Braisée, Beurre Blanc à l'Orange et Beignets de Courgettes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Gigotin d'Agneau à la Sauge, Crumble de Légumes Noisettes et Mozzarella</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Noix de St Jacques aux Graines, Asperges Lardées, Béarnaise aux Morilles</i>	<i>17,00 €</i>

Prix net TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française excepté l'Agneau (Irlande)

Les Fromages Fermiers

Printemps 2017

Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits 3,00 €

Cervelle des Canuts 4,00 €

Sélection de Fromages des Monts du Lyonnais, Chèvre et Vache 5,00 €

Les Desserts

Crème Renversée au Chocolat 4,00 €

Cheesecake au Citron 4,00 €

Galette Bressane aux Fruits Rouges, Glace Fleur de Lait 5,00 €

Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix) 5,00 €

Mille-Feuilles à la Mangue 6,00 €

Déclinaison Autour de la Praline 6,00 €

Tous nos desserts sont « **Maison** » à l'exception des glaces et sorbets
Prix net TTC service compris