

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

## Les Entrées

Été 2017

<i>Île Flottante Tomate et Basilic</i>	5,00 €
<i>Tortilla Espagnole, Poivrons et Chorizo</i>	5,00 €
<i>Salade Niçoise</i>	7,00 €
<i>Tartare de Melon, Concombre, Féta et Brisures de Noix</i>	7,00 €
<i>Terrine de Rouget Barbet au Pastis</i>	9,00 €
<i>Mousse de Foie Gras de Canard, Carpaccio d'Abricots aux Epices</i>	9,00 €

## Les Plats

<i>Lasagnes Végétariennes aux Légumes du Soleil</i>	13,00 €
<i>Filet de Poulet Tandoori, Poêlée de Légumes</i>	13,00 €
<i>Steak de Thon Grillé, Fagots d'Haricots Verts Lardés</i>	15,00 €
<i>Pressa de Cochon Noir en Croûte d'Herbes, Clafoutis d'Aubergines et Féta</i>	15,00 €
<i>Duo de Tartare Boeuf et Veau, Pommes Pailles</i>	17,00 €
<i>Fricassée de Gambas et Encornets au Curcuma, Riz Sauvage</i>	17,00 €

Prix net TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française excépté le Cochon Noir (Espagne)

# Les Fromages Fermiers

Eté 2017

<i>Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Cervelle des Canuts</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sélection de Fromages des Monts du Lyonnais, Chèvre et Vache</i>	<i>5,00 €</i>

# Les Desserts

<i>Soupe de Fraises, Espuma à la Vanille</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Baklava aux Amandes, Coulis d'Abricot au Jasmin</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vacherin au Yaourt et Framboises, Biscuit Rose de Reims</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Carachoc aux Noix de Pécan</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Pêches Rôties et Crémeux au Safran de Bessenay « Pistil d'Or »</i>	<i>6,00 €</i>

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