

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

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

Soupe de Fraises, Espuma à la Vanille 4,00 €

Baklava aux Amandes, Coulis d'Abricot au Jasmin 4,00 €

Vacherin au Yaourt et Framboises, Biscuit Rose de Reims 5,00 €

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

Carachoc aux Noix de Pécan 6,00 €

Pêches Rôties et Crémeux au Safran de Bessenay « Pistil d'Or » 6,00 €

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