

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

Les Entrées

Automne 2017

<i>Consommé de Boeuf aux Petits Légumes et Orecchiette</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rouleaux d'Automne, Pommes de Terre et Ananas</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Terrine de Chevreuil aux Châtaignes</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Poire Gratinée au Roquefort, Salade à l'Huile de Noisette</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tartare de St Jacques aux Fruits de la Passion</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Foie Gras aux Brisures de Daim, Brioche Suédoise au Safran</i>	<i>9,00 €</i>

Les Plats

<i>Quenelles Lyonnaises aux Légumes d'Automne</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Joue de Boeuf Confite, Flan de Potimarron au Curry</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Cabillaud à la Bordelaise, Pommes de Terre à la Crème de Curcuma</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pavé de Kangourou aux Figs, Ecrasé de Patate Douce</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Couscous de la Mer</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Quasi de Veau Rôti, Tatin aux Cèpes</i>	<i>17,00 €</i>

Prix net TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française excépté le Kangourou (Australie) et Chevreuil (U.E)

Les Fromages Fermiers

Automne 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, Chèvre et Vache</i>	<i>5,00 €</i>

Les Desserts

<i>Tiramisu Italien au Nougat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pomme Pochée à la Normande, Sorbet Pomme Cidré</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tartelette Chocolat au Citron Yuzu</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Baba au Rhum Maison</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Déclinaison Autour de la Châtaigne</i>	<i>6,00 €</i>

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