

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTREES

Le Saumon gravlax / condiment Canut / pommes gaufrettes **+2€**
L'oeuf parfait / velouté de topinambours / chips de légumes / jus court
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

Le blésotto aux crevettes sautées / jus de crustacés émulsionné
La Viennoise de tablier de sapeur / polenta à l'ancienne / minute d'épinards

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
Le sablé pralines roses / crème de Bresse fouettée...
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenailles confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression. **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

MIDI

ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFE	19€

ENTRÉES

Le Saumon gravlax / condiment Canut / pommes gaufrettes **+2€**
L'oeuf parfait / velouté de topinambours / chips de légumes / jus court
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

Le blésotto aux crevettes sautées / jus de crustacés émulsionné
La Viennoise de tablier de sapeur / polenta à l'ancienne / minute d'épinards

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
Le sablé pralines roses / crème de Bresse fouettée...
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenaille confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

