

EXTRAIT DE LA CARTE

ENTRÉES

Terrine d Foie gras Maison 17,90€

Bavette d'Aloyau aux Échalotes 16,90€

Burger du Tournesol 17,90€

Tartare du Chef au couteau poêlé ou cru 18,90€

Tartare du Chef haché poêlé ou cru 15,90€

PLATS

Escalope Milanaise accompagnée de Tagliatelles

Coq au Vin

Filet de Julienne

Dos de Cabillaud

DESSERTS

Crème Brulée

Café ou Thé Gourmand

Moelleux au Chocolat

DESCRIPTION

POURQUOI Y ALLER ?

Parce qu'on ne peut pas passer à côté de ce restaurant dont le maître mot n'est autre que le « fait maison », et la carte qui change quotidiennement, avec ses plats raffinés à base de produits frais.

Parce que la cuisine est digne des plus grands restaurants, avec des mets finement préparés d'une parfaite maîtrise par l'équipe de cuisiniers.

Parce que le cadre est époustouflant de beauté, avec une décoration très riche, stylée et résolument rétro, avec une touche d'art-nouveau.

AVEC QUI ?

En couple, avec un bon ami, son patron pour un repas d'affaires.

LES HABITUÉS

Une clientèle business le midi, des amis et des couples très classieux le soir.

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Burger du Tournesol.
Terrine de foie gras de canard Maison .
Pièce du boucher.

LES VINS

Un large choix parmi les vins de la région (Chignin Bergeron AOC...).

LES MEILLEURES TABLES

En terrasse comme à l'intérieur, elles sont toutes très prisées.