

Le Salon des Indépendants

Notre menu à 49€



La coupe de Crémant de Loire



La terrine maison, avec de la «Rosette de Lyon» accompagnées
d'une salade de saison



Les raviolis aux deux truffes et ricotta

ou

La burratina à la truffe râpée

Accompagnées d'un shot de Vodka glacée



Le poisson frais : Selon arrivage!

ou

Le filet de bœuf "Chateaubriand" (Sauce du jour)

ou

La "petite" souris d'agneau confite à l'infusion de thym

ou

Le magret de canard (sauce du jour)

ou

Suggestion du chef (demander au patron)



Notre dessert au choix



(Certain plat peuvent varier selon arrivage)

Un demi de vin

37.5cl rouge "*Secret de Campane*" Côte du Rhône IGP Principauté d'Orange

37.5cl blanc "*Pin D'Alep*" Chardonnay IGP Pays d'Oc

37.5cl rosé "*Domaine de Saint Jean*" IGP Pays du Var

Tout Inclus 49€

