



Design |orenz | @hotmail.fr - 06 51 89 67 29



CARTE DE L'HIVER

MENU ENFANT

14,00

Un plat + un sirop + une boule de glace

LES ENTRÉES ET SALADES

Caviar Ascipenset Baeril Français (Aquitaine) 10 gr
Servi avec ses blinis

Planche mixte *terre et mer* du Moment De Partage (idéal pour 3)

Planche de charcuterie ou fromage ou mixte (parfait pour 2)

Crevettes roses cuites, mayonnaise maison 10 pièces

Marbré de foie gras maison
Condiment orange/tonka, pain d'épices maison

Œuf parfait comme un cappuccino
Émincé d'escargots, émulsion persillade

Saucisson pistaché brioché maison
Sauce foie gras

Velouté de potimarron
Brisures de châtaignes, huile de truffe

PLATS ET GARNITURES

Raviolis à la truffe blanche d'Alba
crème de topinambour, huile de truffe

Pavé de saumon mi-cuit à l'oseille
Légumes de saison

Risotto crémeux aux noix de saint jacques et gambas
Émulsion de langoustine

Burger Lyonnais
Steak façon bouchère (150 gr), Saint Marcellin, Béarnaise maison, salade, dispo en mode végé

Souris d'agneau confite à l'ail et au thym
Purée de céleri

Suprême de volaille aux champignons des bois
purée maison et petits légumes

Cuisses de Grenouilles comme en Dombes (250 gr)
garniture de saison

Entrecôte française AUBRAC
Sauce béarnaise maison, pommes sautées à l'ail

Côte de boeuf Simmental 1 kg pour 2 pers
Assortiment d'accompagnements et sauce du moment

BOEUF D'EXCEPTION

Boeuf Japonais WAGYU (100gr) - Option Caviar 2 g (Supp 5,00 €)
garniture de saison

FROMAGES

Trilogie de fromages

Fromage blanc, nature, sucre ou crème de marron

41,00

7,90

6,50

Prix nets services compris
Prix exprimés en Euros

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Pain perdu brioché, sorbet orange, caramel beurre salé à la cannelle

Mi-froid aux marrons

Tiramisu pistache

Île flottante à la praline, amandes torréfiées et caramel beurre salé

Trilogie de sorbets et crème fouettée (citron, cassis, framboise)

Café gourmand, très gourmand 3 pièces

MENU GOURMAND

39,00

ENTRÉES

Velouté de potimarron,
brisures de châtaignes, huile de truffe

Ou

Marbré de foie gras maison
condiment orange/tonka, pain d'épices maison
(Supp 5,00 €)

PLATS

Raviolis à la truffe blanche, crème de
topinambour, huile de truffe

Ou

Pavé de saumon mi-cuit à l'oseille,
légumes de saison

DESSERTS

Choix à la carte



SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX

#lemomentdepartage



Nous vous accueillons
du lundi au samedi de 9 h à 23 h
et le Dimanche sur privatisation

MENU EXQUIS

49,00

ENTRÉES

Marbré de foie gras maison
condiment orange/tonka, pain d'épices maison
(Supp 5,00 €)

Ou

Œuf parfait comme un cappuccino,
émincé d'escargots, émulsion persillade

PLATS

Cuisses de Grenouilles comme en Dombes
(environ 250 gr), garniture de saison

Ou

Risotto crémeux aux noix de saint jacques et
gambas, émulsion de langoustine

Ou

Suprême de volaille aux champignons des bois,
purée maison et petits légumes

DESSERTS

Choix à la carte



Offrez un joli moment de partage
à vos proches

Bons cadeaux
disponibles
sur place.