



Design lorenz | @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 <small>Servi avec ses blinis</small>	31,00
Planche mixte <i>terre et mer</i> du Moment De Partage (idéal pour 3)	26,50
Planche de charcuterie ou fromage ou mixte (parfait pour 2)	18,90
Crevettes roses cuites, mayonnaise maison 10 pièces	12,90
Marbré de foie gras maison <small>Condiment orange/tonka, pain d'épices maison</small>	19,00
Œuf parfait comme un capuccino <small>Émincé d'escargots, émulsion persillade</small>	14,50
Saucisson pistaché brioché maison <small>Sauce foie gras</small>	16,50
Velouté de potimarron <small>Brisures de châtaignes, huile de truffe</small>	12,50

PLATS ET GARNITURES

Ravioles à la truffe blanche d'Alba <small>crème de topinambour, huile de truffe</small>	21,50
Pavé de saumon mi-cuit à l'oseille <small>Légumes de saison</small>	25,90
Risotto crémeux aux noix de saint jacques et gambas <small>Émulsion de langoustine</small>	29,90
Burger Lyonnais <small>Steak façon bouchère (150 gr), Saint Marcellin, Béarnaise maison, salade, dispo en mode végété</small>	22,90
Souris d'agneau confite à l'ail et au thym <small>Purée de céleri</small>	28,00
Suprême de volaille aux champignons des bois <small>purée maison et petits légumes</small>	27,90
Cuisses de Grenouilles comme en Dombes (250 gr) <small>garniture de saison</small>	29,00
Entrecôte française AUBRAC <small>Sauce béarnaise maison, pommes sautées à l'ail</small>	32,90
Côte de boeuf Simmental 1 kg pour 2 pers <small>Assortiment d'accompagnements et sauce du moment</small>	85,00

BOEUF D'EXCEPTION

Boeuf Japonais WAGYU (100gr) - <i>Option Caviar 2 g</i> (Supp 5,00 €) <small>garniture de saison</small>	41,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

FROMAGES

Trilogie de fromages	7,90
Fromage blanc, nature, sucre ou crème de marron	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	12,00
Mi-froid aux marrons	10,50
Tiramisu pistache	12,00
Ile flottante à la praline, amandes torréfiées et caramel beurre salé	12,00
Trilogie de sorbets et crème fouetée (citron, cassis, framboise)	9,50
Café gourmand, très gourmand 3 pièces	10,50

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

Ravioles 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 capuccino,
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

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.