



Menu

ENTREES :

- Salade lyonnaise : foies de volailles, œuf poché, croûtons et lardon **(F/H/I/N)**

Ou

- Galette de saumon mariné à l'aneth et chantilly au raifort **(G/H/I/N)**

Ou

- Foie gras de canard maison, figue fraîche et bouquet de mâche **(supplément 6€) (H/N)**

PLATS :

- Pavé de merlu , fondue de chou-rouge et sauce vin jaune **(G/I/N)**

Ou

- Paleron de bœuf confit, pomme purée maison, carottes glacées et sauce vin rouge **(I/N)**

Ou

- Filet de bœuf grillé, gratin de cardons et sauce poivre **(supplément 8€) (A/F/I/N)**

DESSERTS :



- Assiette de fromages (I)

Ou

- Cerveille de canut (I/N)

Ou

- Pain perdu maison, poire pochée au vin rouge et sorbet griotte (A/F/I/K/N)

Ou

- Chou maison et sa mousse au chocolat, glace vanille (A/F/I/K)

Ou

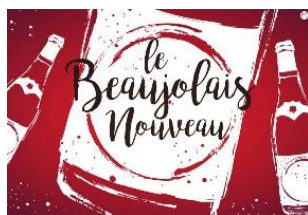
- Vacherin glacé monté minute et fruits frais (A/F/I/K)

Plat du jour **18€**

Entrée + Plat / Plat + dessert **25€**

Entrée + Plat + Dessert **29€**

Prix net, service compris (hors supplément)



Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

Le verre, **3€**

Le pot 25 cl 6€ 46cl 11€

Ou la bouteille de Beaujolais Nouveau 18€

DOMAINE MATRAY

LISTE DES ALLERGENES

A : Céréales contenant du gluten

D : Crustacés

G : Poissons

J : Arachide

M : Lupin

B : Graines de sésame

E : Mollusques

H : Moutarde

K: Soja

N: Anhydride sulfureux et sulfites

C : Fruits à coque

F : Œufs

I : Lait

L: Céleri