



## *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

- Cervelle 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

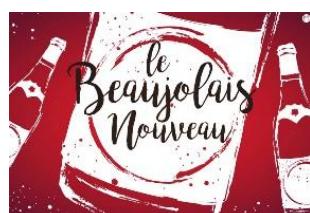
- Vacherin glacé monté minute et fruits frais (A/F/I/K)

*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  
DOMAINE MATRAY* **18€**

### **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