



Les Entrées

- Œufs fermiers pochés façon meurette.....14,00 €
- Gâteau de foies de Volaille, sauce financière..... 15,00 €
- Ceviche de Maquereaux, girolles persillées,
micro pousses de roquette et moutarde..... 15,00 €
- Escalopes de Foie Gras poêlées, endive violette glacée au miel..... 18,00 €
- Queues de Gambas, cèleri cru et cuit, vinaigrette de crustacés..... 18,00 €

Les Plats

- Quenelle de Brochet, sauce crustacés et riz basmati 22,00 €
- Filet de Daurade royale,
polenta crémeuse aux tomates confites et jus d'herbes..... 23,00 €
- Raie bouclée au beurre noisette, pomme de terre vapeur..... 26,00 €
- Noix de Saint Jacques dorées, tombée d'épinard aux pignons de pin,
chips de lard et parmesan 28,00 €
- Duo de ris et rognon de Veau,
ragoût de champignons et fèves, jus au Porto..... 29,00 €
- Rognon de Veau cuit entier, jus façon Grand-Mère..... 26,00 €
- Pluma de cochon Duroc de Batallé,
fricassée de pommes de terre rattes et oignons rouges grillés..... 23,00 €
- Volaille Fermière, jus crémeux aux morilles 27,00 €

Les Fromages

- Faisselle à la crème..... 6,50 €
- Demi-Saint-Marcellin..... 6,50 €
- Assiette de fromages..... 10,00 €

Les Desserts

- Parfait glacé Arquebuse, chaud froid de chocolat..... 11,00 €
- Pavlova aux poires pochées dans un sirop d'épices douces
crème verveine 11,00 €
- Eponge chocolat, crémeux à l'amande,
Caramel et croquant praliné noix 11,00 €
- Dessert du jour 11,00 €

Un carte des allergènes est à votre disposition

Vente à emporter, remise de 10 % sur nos tarifs à la carte



Menu Bellecour à 33 €

Gâteau de foies de Volaille, sauce financière

Ou

Ceviche de Maquereaux, girolles marinées,
micro pousses de roquette et moutarde

Filet de Daurade royale,
polenta crémeuse aux tomates confites et jus d'herbes

Ou

Pluma de cochon Duroc de Batallé,
fricassée de pommes de terre rattes et oignons rouges grillés

Faisselle à la crème ou Demi-Saint-Marcellin

Ou

Dessert du jour ou Parfait glacé Arquebuse, chaud froid de chocolat

Menu Ainay à 46 €

Mise en bouche

Escalope de Foie Gras poêlée, endive violette glacée au miel

Ou

Queues de Gambas, cèleri cru et cuit, vinaigrette de crustacés

Noix de Saint Jacques dorées,
tombée d'épinard aux pignons de pin, chips de lard et parmesan

Ou

Duo de ris et rognon de Veau,
ragoût de champignons et fèves, jus au Porto

Choix de fromages

Pavlova aux poires pochées dans un sirop d'épices douces
Crème verveine

Ou

Eponge chocolat, crémeux à l'amande,
Caramel et croquant praliné noix

Menu du Marché :

Entrée + plat + dessert : 25 € ou Entrée + plat : 19 € ou Plat + dessert : 19 €