



LE CHEF VOUS PROPOSE UNE CARTE DE SAISON TRAVAILLÉE A PARTIR D'UNE SÉLECTION DE PRODUITS BIO ET RÉGIONAUX

## ENTREES

VÉRITABLE SALADE DES MÈRES LYONNAISE SALADE RÉGIONALE, ŒUF <b>BIO</b> POCHÉ, LARDONS, CROÛTONS	18,50€
GASPACHO ANDALOU <b>100% BIO</b> À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET AUX OLIVES GRECQUES	18,00€
TERRINE DE RIS DE VEAU ET POIVRE VERT VINAIGRETTE <b>BIO</b> AU JUS DE FRUITS DE LA PASSION	19,00€

## PLATS

QUENELLE DE BROCHET SAUVAGE <b>BIO</b> , SAUCE HOMARDINE, DUO DE RIZ BLANC ET ROUGE DE CAMARGUE <b>BIO</b>	21,00€
SAUCISSON LYONNAIS PISTACHÉ <b>BIO</b> « MAISON SIBILIA », SAUCE BEAUJOLAISE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	19,00€
PLAT DU JOUR <b>BIO</b> MIJOTÉ EN COCOTTE	19,00€

## FROMAGE AFFINÉ

DEMI ST MARCELLIN <b>BIO</b> , BOUQUET DE SALADE	7,50€
--	-------

## DESSERTS

TARTE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT <b>BIO</b> « VALRHONA » COULIS D'ABRICOT <b>BIO</b>	7,80€
ENTREMET MILLE ZEST CRÉMEUX CITRON, BISCUIT SPÉCULOOS, CONFIT DE CITRON <b>BIO</b> ET COULIS DE MYRTILLES SAUVAGES <b>BIO</b>	7,80€
TARTE FINE AUX POMMES DES MONTS DU LYONNAIS <b>BIO</b> SAUCE CARAMEL AU BEURRE DE BRESSE SALÉ	7,80€

*PLAT + DESSERT (OU FROMAGE) OU ENTRÉE + PLAT À PARTIR DE 29€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT (OU FROMAGE) À PARTIR DE 39€*