

## NOTRE FORMULE - LYONNAISE -

*Un menu aux couleurs de la ville de Lyon & de la tradition gastronomique !*

*Oeuf-mayo moutarde à l'ancienne & pousses de roquette*  VÉGÉ.

*Flan de courge au fromage frais & coulis d'herbes*  VÉGÉ.

*Terrine de la Brasserie & cornichons*

*Confit de canard, sauce cerises & vin rouge*

*Filet de poisson à la grenobloise*

*Salade gourmande au Saint-Marcellin*  VÉGÉ.

*Crème brûlée praline rose*

*Baba au rhum arrangé*

*Thé noir / Baie de timut / Tonka / Piment habanero*

*Salade de fruits de saison*

\*\*\*

*Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne*

# *NOTRE MENU*

## **- GOURMET DE SAISON -**

*Un menu idéal pour se laisser porter par une cuisine gourmande & de saison !*

*Rillettes de sardines au piment d'Espelette*

*Flan de courge au fromage frais & coulis d'herbes*  VÉGÉ.

*Finger de pieds de cochon croustillant  
& cervelle de canut*

*Épaule d'agneau parfumée aux 4 épices*

*Filet de truite saumonée, sauce à l'oseille*

*Gratin de raviolis du Dauphiné*  VÉGÉ.

*Millefeuille caramélisé aux noisettes*

*Mousse chocolat noir & fleur de sel*

*Tarte tatin & crème fraîche*

\*\*\*

*Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne*