

NOTRE FORMULE - LYONNAISE -

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

Œuf-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 ravioles du Dauphiné 🌿 VÉGÉ.

■

Millefeuille caramélisé aux noisettes

Mousse chocolat noir & fleur de sel

Tarte tatin & crème fraîche

Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne