

Menu fête des lumières

(entrée / plat / dessert)

32,90 € (ttc)

Entrées (starters)

12 € (ttc)

Saumon Label Rouge fumé au bois de hêtre, crème citronnée, blinis maison

Homemade smoked salmon in the smoking room fish, lemony cream, homemade blinis

Cassollette de Ravioles au Comté crémeux Gorgonzola

Small ravioli dish with Comté cheese, Gorgonzola cream

Velouté de maïs, crémeux de parmesan et chips de chorizo

Corn soup, creamy parmesan cheese and chorizo chips

Saucisson Lyonnais brioché aux pistaches

Lyonnais sausage brioché with pistachios

Les entrées ne sont pas servies comme plat unique

Starters are not served in unique dish

Prix nets service compris

Plats
(Main courses)
20,90 € (ttc)

Bourguignon de Boeuf au Crozes Hermitage (race limousine)
Beef Bourguignon with Crozes Hermitage

Gratinée de ravioles au Comté, crémeux gorgonzola
Baked in the oven Ravioli dish with Comte cheese, Gorgonzola cream


Quenelle de brochet artisanale, sauce homardine
Fish pike Quenelle, lobster sauce

Quenelle de volaille aux cèpes, sauce forestière
Poultry Quenelle with ceps, mushroom sauce


Pour les plats en direct, 20 minutes d'attente
Direct main course (no starter) : 20 minute wait
Prix nets service compris

Desserts


9 € (ttc)

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise tonka, ganache chocolat blanc 
Chocolate fudge cake, tonka cream and white chocolate ganache

Crèmeux citron, meringue, crumble d'amandes, gel acidulé
Creamy lemon, almond crumble and meringue

Brioche perdue, caramel au beurre salé 
Hazelnut crusty brioche, salted butter caramel

Demi saint-Marcellin en persillade cuit au four 
Half a matured Saint Marcellin cheese, cooked in the oven

Assiette de fromages du terroir 
Local cheese plate

Prix nets service compris