



Notre Cheffe Marie Lecocq et son équipe élabore une cuisine traditionnelle raffinée où la qualité des produits et les saveurs se mélangent pour le plus grand plaisir des gastronomes.

## FORMULES DU JOUR

du lundi au vendredi midi  
de 12h à 14h30

-----

Plat du Jour 17 €

Entrée + Plat

**OU**

Plat + Dessert 21 €

-----

**Formule complète**

Entrée + Plat + Dessert 24 €

## ENTRÉES

Oeufs fermier bio, * mayonnaise mousseline et croustons	8 €
Belle tranche de paté croûte maison	16 €
Poireaux vinaigrette à la truffe	14 €
Poêlée d'escargots, moelle et champignons au beurre persillé	17 €
Velouté de courge au gingembre * et œuf parfait	13 €
Carpaccio de St Jacques * vinaigrette citron et herbes folles	19 €
Gravelax de saumon Bomlo * gel passion, earl grey	19 €
Caviar Ossetra 50g	120 €

## PLATS

Risotto à la courge, champignons d'automne et marrons	18 €
Croque Monsieur truffé	19 €
Saucisse de Toulouse, jus au thym, graine de moutarde et sa purée maison	21 €
Suprême de poulet sauce morilles et tonka (Poulet fermier jaune d'Ardèche)	28 €
Filet de bœuf Charolais poêlé Supp. sauce morille	32 € + 5 €
Noix de St Jacques rôties, * beurre blanc à l'anis vert	29 €
Dos de cabillaud * et vinaigrette mandarine, chorizo et marron	27 €

## ACCOMPAGNEMENTS

### AU CHOIX

Frites ou Purée ou Mesclun ou  
Poêlée de champignons et butternut  
Purée truffée +10€

## CAVIAR OSSETRA

Toutes nos entrées et plats marqués d'un  
asterisque peuvent être agrémentés de caviar

**5g : +12 €   10g : +24 €   20g : +48 €**

## FROMAGES

1/2 Saint Marcelin (Maison Cellierier)	4,8 €
Saint Marcelin entier (Maison Cellierier)	8 €
Chèvre frais des Monts du Lyonnais Chèvrerie de Malacombe	7 €

## DESSERTS

Ananas rôti, parfait coco et gel passion cardamome	9 €
Le Mont Blanc façon du Pond	9 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise au poivre de Sichuan	9 €
Pomme au four, caramel au miso et pain d'épice	9 €
Café des Gourmands	10 €