



Notre Cheffe Marie Lecoq et son équipe élaborent 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 fermiers bio, <i>mayonnaise aux herbes, roquette et petits pois</i>	9 €
Artichaut vinaigrette	12 €
Asperges et petits pois, <i>sauce morille et magret fumé</i>	18 €
Coeur de saumon fumé <i>et crème au citron</i>	19 €
Carpaccio de langoustine avec caviar	18 € 25 €
Caviar Ossetra 50g	120 €

## SALADES



César <i>Poulet ou Saumon fumé</i>	17 €
Du Pond <i>Courgettes crues et cuites, herbes fraîches et stracciatella</i>	16 €
Folie verte <i>Concombre, petit pois, asperges, olives kalamata et féta</i>	18 €

Tous nos produits maraîchers viennent de nos régions

# PLATS

Rigatoni à la truffe	32 €
Ceviche de Dorade coco, mangue, citron vert et avocat	25 €
Cabillaud froid mayonnaise aux herbes et macédoine	26 €
Ventrèche de thon, pesto et fruits exotiques	30 €
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22 €
Saucisse au couteau de chez Jeremie Crauser, purée maison	23 €
Belle entrecôte d'argentine	28 €
Epaule d'agneau confite et farcie à la provençale	28 €

## ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

Légumes grillés / Frites / Mesclun

# FROMAGES

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

# DESSERTS

Moelleux et crème anglaise tonka	9 €
Baba au rhum à la passion	9 €
Rouge Plaisir Salade de fruits rouges ganache chocolat blanc et sésame noir, sorbet framboise	9 €
Churros sauce chocolat praliné et chantilly	9 €
Pâtisserie du jour	10 €
Café des gourmands	10 €

# COUPES GLACÉES

Fraisier Melba (fraises fraîches, sorbet fraise, glace vanille, chantilly et coulis de fraises)	13 €
Chocolat ou Café liégeois (Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes)	13 €
Pistacchio (Glace chocolat, glace pistache, sauce chocolat, chantilly)	13 €
2 boules de glaces et un alcool (2cl)	14 €

# GLACES

1 boule 3 €    2 boules 5.5 €    3 boules 8 €

Parfums glace :

Chocolat, Pistache, Vanille, Caramel, Café

Parfums sorbet : Fraise, Citron, Framboise,  
Passion, Mangue, Coco, Poire

Supplément à 1€ : Chantilly, Coulis de fruits  
rouges, sauce chocolat