



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



Œuf fermier mayonnaise <i>aux herbes</i>	10 €
Salade d'automne <i>roquette, figues, cèpes au vinaigre, parmesan et noisette</i>	14 €
Velouté de courge bleu <i>de hongrie</i> <i>aux épices, toast de comté</i>	12 €
Escargots en meurette, <i>chantilly aillée</i>	18 €
Cœur de saumon fumé <i>et crème au citron</i>	19 €
Belle Tranche de pâté <i>en croûte maison</i> <i>du moment</i>	15 €

PLATS

Mafaldine aux truffes	32 €
Foie de veau en persillade à la moelle	25 €
Suprême de volaille fermière Label Rouge, sauce morille tonka	28 €
Filet de bœuf charolais + supp morille 6€	30 €
Saucisse au couteau de Jeremie Crauser, pomme purée	23 €
Tentacules rôties de Pota, crème de courge à l'orange et noisette	24 €
Filet de bar, vierge de légumes automnale	24 €
Saint Jacques de nos côtes et sauce langoustine	29 €

ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX

Frites / Purée / Mesclun /
Poêlée de champignons et patates douces

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 au chocolat, crème anglaise au sésame noir	9 €
Pain perdu au caramel et glace noix	9 €
Pavlova poire et marron	9 €
Pâtisserie du jour de la Maison Antoine	10 €
Café des gourmands	10 €