

# Menu du mois

*Potage Lyonnais au jambon de cerf et gruyère râpé*

\*\*\*\*

*Pâté de perdreau et le duo de confitures aux oignons et aux airelles*

ou

*Croustillant de pigeon ramier au chou vert, duxelles de champignons des bois*

ou

*Dos de cabillaud en croûte de chorizo sur son risotto aux courgettes vertes*

ou

*Escalope de foie gras de canard poêlées au panais, jus de soja (Suppl.10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Gigue de biche au Merlot et au pain d'épice, chou rouge aux pommes fruits*

ou

*Suprême de faisán à la crème d'airelles et au gingembre, pommes Dauphines*

ou

*Cuisse de lapin mijotée au miel et au basilic, Fettuccini au pesto rouge*

ou

*Filet de Brocard rôti, sauce au foie gras d'oie et au Porto rouge (Suppl. 10,00€)*

\*\*\*\*

*Pain perdu brioché, glace et chantilly au caramel beurre salé*

ou

*Poire « Belle Hélène »*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 33.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 49.00€)
- ❖ MENU à 38.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 54.00€)
- ❖ MENU à 52.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 74.00€)
- ❖ LUNCH à 27.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
  - Potage : 8.00€
  - Entrée : 16.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
  - Plat : 25.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
  - Dessert : 9.00€

*Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€*