

Formule 29.00 €

Midi Uniquement

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Menu 38.00 €

Midi & Soir

Entrée, Plat, Dessert

Les Entrées

Crème du Jour

Oeufs Durs Bio, Mayonnaise

Ramequin de Harengs Pommes à l'Huile

Salade Fuisée aux Lardons, Croûtons, Oeuf Bio Poché

Tartare de Saumon et Dorade aux Algues

Terrine de Foies de Volaille à l'Ancienne

Pâté en Croûte au Canard et Foie Gras (Sup 3 €)

Assiette de Cochonnailles de chez Sibilia - Halles de Lyon Paul Bocuse

Tomates Anciennes, Burrata, Vinaigrette Avocat-Mangue (Sup 3 €)

6 Escargots de Bourgogne de la Maison Jacot-Billey à l'Ail Confit

Les Plats

Cassoulet de l'Auberge (Sup 5 €)

Foie de Veau Poêlé, Jus de Veau aux Oignons, Pomme Purée

Ribs de Cochon Caramélisés, Frites, Sauce Cocktail

Omelette aux Oeufs Bio, Fines Herbes et Comté, Salade

Entrecôte (400 gr env) de Boeuf Français, Sauce Béarnaise et Frites (Sup 9 €)

Risotto "Arborio" Crémeux, Gambas Black Tiger Rôties au Tandoori

Pavé de Rascasse Poché, Crème de Cresson, Épinards Frais

Sole de Petits Bateaux Français Meunière, Pomme Purée (Sup 9 €)

Quenelle de Brochet à la Cuillère, Crème de Crustacés et Riz Grillé

Fromage ou Desserts

3 Fromages Sélectionnés par Clément Brossault de la Fromagerie Goncourt

Choix des Desserts de la Carte