Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 24 Avril au 30 Avril

Quiche aux Asperges Vertes et Escargots de Bourgogne,
Salade de Légumes croquants à l'Huile de Noisettes

Ou

Compotée de Lapereaux et Amandes en Gelée,
Crème de Petits Pois rafraichie à la Mélisse

Ou

Cannelloni de Saumon fumé farci au Crabe sur une Gelée de Pamplemousse,
Caviar de Hareng et Salade d'Herbes

****

Fricassée de Volaille fermière au Curry Vert,
Riz sauté Thaï aux Cacahuètes

Ou

Linguine en Carbonara, Pousses de Jeunes Epinards,
Ecume de Parmesan et Poitrine confite

Ou

Selle d'Agneau farcie cuite à la Broche,
Grenaille et Poivrade sautée au Beurre d'Etrez
et Compotée d'Oignons à la Fleur de Thym

Ou

Tataki de Thon au Sésame, Nouilles et Légumes sautés au Wok,
Consommé de Crustacé

****

Coque Chocolat Fraises Romanoff et Coulis de Fruits Rouges

Formule Prémices : Entrée et plat 24 €
Formule Délices : Plat et dessert 24 €
Formule Complices : Entrée, plat et dessert 29 €

Toutes nos viandes sont certifiées U.E

Promenade Gourmande

Escalope de Foie Gras Poêlée Servie dans une Allumette aux Pralines
De Saint Genix, Fraises et Rhubarbe

*****

Œuf de Poule Mollet et Crème d'Asperge Verte
Sauce Périgourdine, Tartine aux Copeaux de Serrano

*****

Paupiette de Sole Farcie aux Crevettes
Poêlée de Tétragone et champignons Bouton,
Sauce Dieppoise

*****

Longe de Veau en Rognonnade comme une Milanaise,
Gnocchis de Pomme de Terre, Copeaux de Parmesan,
Tomates Bohémiennes, Ecume de Roquette

*****

Sélection de Fromages Affinés Du Beaujolais
Ou
Fromage Blanc d'Etrez

*****

Raviole de Citron et Panna Cotta, Ecume de Yuzu

*****

Tarte aux Noix Caramélisées et Pommes Sautées
au Calvas

Menu 65 €

Découverte

Interprétation de la Salade des Mères Lyonnaises :
Royal de Foie Gras, Ecrevisse et coulis de carapaces,
Mousselines d'artichauts

Ou

Opéra de Saumon Fumé Maison et Son Caviar de Hareng

*****

Fera Rôti sur sa peau
Mousseline et Carottes étuvées à la graine de Moutarde

Ou

Caille Farcie au Foie Gras, Cuite en Croute, Jus court.
Mousseline de Petits Pois
Et Ravioles d'oignons,
Ecume de Lard

*****

Saint Nectaire Fermier et Quartier de Poire martin Sec Rôti,
Gelée à la Gentiane

*****

Mont Blanc Glacé (Purée de Marron de l'Ardèche et Glace Marron)
Meringue Blanche et Coulis de Mandarine Corse

Ou

Cône Chocolat Lait au Cœur Coulant Noisette,
Glace Chocolat Au Lait

Menu 50 €