Carte d'Eté

Entrées

Cannelloni de Saumon et Chair de Crabe, Crème Citron, Gelée de Pamplemousse	*16 €*
Soupe de Melon Charentais Rafraichi à le Menthe Poivrée, Copeaux de Jambon Serrano	*16 €*
Sardines Fraîches marinées, Salade Méchouia à l'huile d'Olive Vierge	*16 €*
Interprétation de la Salade des Mères Lyonnaises : Royal de Foie Gras, Ecrevisses et Coulis de carapaces, Mousseline d'Artichauts	*17 €*
Marbré de Foie Gras de Canard aux Lentilles Vertes du Puy, Bouquet de Salade à l'Huile de Noisette	*19 €*

Carte d'Eté

Poissons

Filet de Plie Cuit à la Vapeur, quelques Epinards au Beurre, *26 €*
Gratinés dans son sabayon de Crustacés,
Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Dos de Cabillaud Gratiné à la Bohémienne *26 €*
Epinard au Beurre et Pomme Rate sauce Vin Blanc
Ecume de Piment d'Espelette

Daurade Royale, Condiment Fenouil-Olives, *28 €*
Caviar d'Aubergine,
Pomme Bouchot au Safran et Tomates confites

Sole Meunière au Beurre de Bresse, Fricassée de Mousserons *30 €*
Et Pommes Grenailles, Pointes d'Asperges

Gratin de Homard Bleu, Gnocchi de Pommes de Terre et Epinards, *32 €*
Sauce Homardine

Carte d'Eté

Viandes

Risotto Arborio aux Champignons de Saison, *24 €*
Copeaux de Magret Fumé et Parmesan,
Ecume de Cèpes et Jus Brun de Volaille

Caille Farcie au Foie Gras, Cuite en Croute, Jus court, *28 €*
Mousseline de Petit Pois,
Et Ravioles d'Oignons,
Ecume de Lard

Ris de Veau Doré au Sautoir, *35 €*
Gnocchis de Pommes de Terre,
Copeaux de Parmesan, Tomates Bohémiennes,
Ecume de Roquette

« Le Bœuf Charolais » : *24 €*
Faux-Filet de Bœuf Charolais Rôti à la Plancha
Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle
Et Petits Légumes du Jardin de Philippe
Ou
La Côte pour deux personnes , *60 €*
Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle
Et Petits Légumes du Jardin de Philippe

Toutes nos viandes sont certifiées UE

Carte d'Eté

Fromages

Cervelles de Canut	*8 €*
Fromage Blanc en Faisselle comme vous l'aimez	*8 €*
Berger Plat des Dombes	*9 €*
Sélection de Fromages du Beaujolais	*9 €*

Desserts

Tarte Chocolat Caraïbes, Crémeux à la Pistache *Glace Pistache*	*9 €*
Riz au Lait, Compotée de Fruits Rouges	*9 €*
Framboisine Glacée, Coulis de Fruits Rouges, *Quelques Meringues*	*9 €*
Entremet aux Abricots et au Lait d'Amande	*9 €*
Crème Brulée à la Praline Rose Saint Genix	*9 €*

Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 11 au 17 Septembre 2014

Bouquet de Salade d'Automne, Acras de Morue aux Piments Bec d'Oiseau
Comme dans les Iles

Ou

Soupe de Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel
Aux pistils de Safran

Ou

Terrine de Campagne Maison aux Pistaches, confiture d'Oignons au Vin Rouge,
Pain de Campagne grillé

****

Poulet Fermier Rôti à la Broche, Haricots Verts au Beurre
Et Pomme Purée à la Crème d'Etrez

Ou

Risotto Arborio, Crème de Cèpes, Champignons des Bois
Et Magret de Canard fumé

Ou

Lotte Rôtie, Crème de Potiron à la Muscade et Embeurrée de Choux Verts

Ou

Estouffade de Bœuf Bourguignon, Oignons glacés Champignons, gros Lardons, Croutons,
Cioccia della Bandiera roulées dans la Crème de Bresse

****

Mousse au Chocolat de Nos Grands-mères, Crème Anglaise au Café
Et Tuile aux Amandes

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

Marbré de Foie Gras de Canard aux Lentilles Vertes du Puy,
Bouquet de Salade à l'Huile de Noisette

*****

Gratin de Homard, Gnocchis de Pomme de Terre
Et Epinards Sauce Homardine

*****

Dos de Cabillaud Gratiné à la Bohémienne,
Epinard au Beurre et Pomme Rate Sauce Vin Blanc
Ecume de Piment d'Espelette

*****

Carré d'Agneau à la Provençal,
Gnocchis de Pomme de Terre, Copeaux de Parmesan,
Tomates Bohémiennes, Ecume de Roquette

*****

Sélection de Fromages affinés du Beaujolais

Ou

Fromage Blanc d'Etrez

*****

Pré dessert

*****

Entremet aux Abricots et au Lait d'Amande

Menu 65 €

Découverte

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

Ou

Cannelloni de Saumon et Chair de Crabe, Crème Citron,
Gelée de Pamplemousse

*****

Daurade Royale, Condiment Fenouil-Olives,
Caviar d'Aubergine,
Pomme Bouchot au Safran et Tomates confites

Ou

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

*****

Berger Plat des Dombes

*****

Framboisine Glacée, Coulis de Fruits Rouges,
Quelques Meringues

Ou

Tarte Chocolat Caraïbes, Crémeux à la Pistache
Glace Pistache

Menu 50 €