



# *Le Semainier*

*Servi tous les jours Midi & Soir*

*Du 17 Avril au 23 Avril*

*Tourte Potagère à la Ricotta, Salade de Jeunes Pousses,  
Vinaigrette d'une Barigoule à l'Huile d'Olive Vierge*

*Ou*

*Tartare de Thon Rouge, sa Tartine de Caponata  
Et Coulis de Poivrons doux*

*Ou*

*Royale de Foie Blond de Canard, son Consommé en Gelée à la Verveine,  
Emincés de Canard Fumé, Bouquet de Salades et Herbes Fraîches*

*\*\*\*\*\**

*Ravioles du Dauphiné aux Petits Légumes de Printemps,  
Poêlée de Chipirons, Ecume Kumbawa*

*Ou*

*Carré de Porc Fermier rôti à la Broche, Jus Court à la Moutarde Fallot  
Tombée d'Epinards et Pommes de Terre Nouvelles*

*Ou*

*Navarin d'Agneau Printanier, Tous les Légumes du Jardin de Philippe,  
Ecume de Basilic*

*Ou*

*Dos de Lieu Jaune vapeur, Piquillos Farcis d'une Brandade,  
Et Ecume d'Ail Doux*

*\*\*\*\*\**

*Tarte Fraises Ciflorettes et sa Chantilly Tagada,  
Sorbet Fraise*

*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'Étrez*

\*\*\*\*\*

*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,  
Glacé Chocolat Au Lait*

**Menu 50 €**