

MENU TABLE DU CHEF

39 € TTC par personne

Une entrée au choix

Foie gras maison, compote de figue et son toast grillé

Tartare de saumon californien 100 g

(saumon haché au couteau, brunoise d'avocat, jus de citron et huile d'olive)

Un plat au choix

Filet de boeuf sauce béarnaise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Filet de daurade royale sauce hollandaise, légumes croquant de saison

Un dessert au choix

Mousse au chocolat

Crème brûlée

FORFAIT BOISSONS 8 €

en supplément

Pression* 25 cl ou

12 cl vin* rouge ou blanc

Eau plate et gazeuse à discrétion

Café ou thé

FORFAIT BOISSONS 11 €

en supplément

Pression* 25 cl ou

25 cl vin* rouge ou blanc en pot
lyonnais

Eau plate et gazeuse à discrétion

Café ou thé

FORFAIT BOISSONS 16 €

en supplément

Pression* 25 cl ou

25 cl vin* rouge ou blanc
selection de notre sommelier

Eau plate et gazeuse à discrétion

Café ou thé

Digestif*

Nous vous invitons à nous confirmer 3 jours avant le nombre de personne.

Prix en euros et par personne, toutes taxes et services compris - suggestions de menu vegan et liste allergène sur demande.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

