

Petit-déjeuner : tous les jours de 7h00 à 10h30 Déjeuner : tous les jours de 12h00 à 15h00 Snack : tous les jours de 15h00 à 18h00 Diner : tous les jours de 18h00 à 22h30



ENTRÉES SIGNATURES

Soupe à l'Oignon Gratinée à la Lyonnaise	15
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche Accompagné de salade, sauce Porto	16
Salade Lyonnaise « Tradition » Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons	17

Salade César Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	22
Aiguillettes de Saumons mi-Doux mi-Fumé Blinis, cream cheese, citron vert	23
Asperges Blanches Françaises ✓ Marinées huile d'olive citron, algues, tobiko, vinaigrette à l'œuf	24
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots, croûtons dorés	19
Terrine de Foie Gras de Canard Chutney de kumquat, pain de campagne grillé	26
POISSONS	

Chutney de kumquat, pain de campagne grillé	2
POISSONS	
Dos de Cabillaud Rôti, Crémeux de Cresson Tombée d'endives à l'orange	32
Pavé de Merlu Confit à l'Huile d'Agrumes Céleri en risotto, jus court de volaille	30
Filet de Bar Poêlé Lentilles vertes du Berry I.G.P cuites au jus de coques	29
Sole « Belle Meunière » au Beurre Fin Préparée en filets à votre table, pommes de terre persillées	68

RISOTTO & PÂTE & GRATIN

Risotto Carnaroli aux Gambas Françaises Obsiblue Pistou de roquette	39
Orecchiette Salsa Verde ∜ Mini concombres torréfiés, tomates confites, noisettes, Parmigiano Reggiano	25
Gratin de Courges Butternut, Vieux Comté √ Salade de mâche à l'huile de noix	26

VIANDES

Filet de Bœuf Français Rôti au Sautoir Sauce au poivre vert, pommes darphin et sucrine	45
Escalope de Veau en Viennoise Gratin de macaronis à la lyonnaise	32
Burger de Bœuf « Limousin » Compotée d'oignons rouges, sauce béarnaise, tomme de Savoie	27
Tartare 100% Pur Bœuf « Limousin » Classique ou César Pommes frites, salade verte	25
Agneau Français Confit Lentement Haricot coco au citron confit, piquillos et coriandre fraîche	37
PLATS SIGNATURES	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Purée de pommes de terre	31
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Riz basmati, épinards frais en branche	31
Poulet de Bresse A.O.P, Morilles, Sauce Fleurette au Vin Jaune du Jura	43



LUNDI

Lasagne d'Agneau Confit aux Epices Bouquet de salade verte à l'huile de noix

MARDI

Pie de Merlu en Soupe de Roche Pommes vapeur et légumes printaniers

MERCREDI

Poitrine de Cochon Confite

Ecrasé de pommes de terre à la sauge

JEUDI

Blanquette de Veau Riz pilaf

VENDREDI

Vol-au-Vent de Civet de Homard

Au vin de Bourgogne, épinards frais en branche (Supplément 20€)

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire. Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées auprès de votre serveur. \forall végétarien