

La Salade « Rouge et Blanc »

Bouquet de Sucrine, Noix de Cajou,
Tomate Cœur de Bœuf, Artichaut Barigoule, Vinaigrette Celtique
① Nature 14 € ou Avec du Chèvre Frais 18 €

Terrine de **Foie Gras**, Chutney de Figues et Gel au Porto 20 €

Les Œufs de Ferme « en Meurette Bourguignonne » 14 €

Fraîcheur de **Crevettes Bio**, Tartare de Céleri et Pommes acidulées 26 €

Le Classique Gâteau de **Foies blonds de Volaille** aux Morilles 26 €

Friand au Parmesan, **Poivrons multicolores et Oignons doux**
et Crémeux d'Avocat 16 €



Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati 27 €

Omble Chevalier de la Maison Murgat en cuisson douce,
Quinoa au Safran du Beaujolais et Raisins blonds 29 €

Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »
En Entrée (6 pièces) 18 €
OU
En Plat (10 pièces) 30 €

La Classique **Sole** Meunière 42 €



Compotée d'**Epaule d'Agneau** confite 7 heures
sur une lasagne d'Aubergine au Curry vert 28 €

Burger au Bœuf Charolais (France) et au Comté,
Pain Artisanal servi avec des Frites Maison 21 €

Ris de Veau doré, le Jus d'une Pulpe d'Aromates,
Royale de Chou-fleur à la Muscade 34 €

La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Riz Basmati 29 €
Supplément Morilles 8 €



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés par des artisans de qualité.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

Friand au Parmesan, **Poivrons multicolores et Oignons doux**
et Crémeux d'Avocat

OU

Les Œufs de Ferme « en Meurette Bourguignonne »



Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati

OU

Compotée d'**Epaule d'Agneau** confite 7 heures
sur une lasagne d'Aubergine au Curry vert



Fromages **OU** choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Fraîcheur de **Crevettes Bio**, Tartare de Céleri et Pommes acidulées

OU

Terrine de **Foie Gras**, Chutney de Figs et Gel au Porto



Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »

OU

Le Classique Gâteau de **Foies blonds de Volaille** aux Morilles



Omble Chevalier de la Maison Murgat en cuisson douce,
Quinoa au Safran du Beaujolais et Raisins blonds

OU

La **Volaille de Bresse** à la crème de la Mère Blanc, Riz Basmati
Supplément Morilles 8 €

OU

Ris de Veau doré, le Jus d'une Pulpe d'Aromates,
Royale de Chou-fleur à la Muscade



Fromages et choix des Desserts

47 €
2 plats

57 €
3 plats

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée/Plat/Dessert : Au déjeuner 24€ et au dîner 26€

Pour Terminer

Fromage blanc en faisselle à la crème,
Nature ou avec une Giboulée de Fruits rouges 6 €

La Sélection de Fromages affinés 6 €

La Cerveille des Canuts Lyonnaise 6 €

**

L'Eclair aux Pommes confites et Caramiel 10 €

Notre Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 10 €

Tarte au Chocolat Manjari et Cassis 10 €

Le Colonel « GB » Sorbet Citron vert et Vodka 13 €

Pavlova aux Fruits des Iles 10 €

La Dame Blanche meringuée Vanille/Chocolat 10 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café ou Le Thé gourmand 13 €

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et de produits laitiers.

L'établissement peut être privatisé dans sa totalité pour une occasion particulière (mariages, séminaires...).

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Quelques exemples de notre carte des Vins

<i>CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay</i>		75cl
<i>CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »</i>		45
<i>MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay</i>	2016	75
<i>BEAUJOLAIS Domaine des Nugues</i>	2018	38
<i>MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf</i>	2015	28
<i>SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE</i>	2017	48
		31

**Carte imaginée et proposée par Georges Blanc
Chef de Cuisine Exécutif : Ludovic Hocdé**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Directeur : Gil DONATI