



## Menu "Rhône" « Morilles et Asperges »



Velouté de champignons et morilles,  
foie gras poêlé et pointes d'asperges croquantes (26€)  
**et/ou**

Tataki de thon aux graines de sésame,  
"mayoarnaise" et asperges vertes (25 €)



Saint jacques de la baie de Saint Briec  
snackées, velouté d'asperges et morilles sautées  
(34 €) **et/ou**

Filets de pigeonneau et asperges grillés, un jus aux morilles (34€)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

Pour éviter une attente, nous suggérons de choisir le dessert en début de repas



Thon **ou** Foie gras + St Jacques + Dessert = **59 €**

Thon **ou** Foie gras + Pigeonneau + Dessert = **59 €**

Thon **ou** Foie gras + St Jacques + Pigeonneau + Dessert = **72**

**€ Les Quatre Plats + Dessert = 82 €**

Fromage = supplément **6 €**

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire

*Hôtel\*\*\*Restaurant "Aux Berges du Rhône" – Christine et Philippe ANTONIN*

*Philippe ANTONIN - Meilleur Ouvrier de France Cuisine 1991 - membre des Toques Blanches Lyonnaises*

*Tél.04.72.02.02.50 - contact@antonin-restaurant.com - www.antonin-restaurant.com*

