



Menu "Confluent" « Nos Grands Classiques »



Foie gras de canard cœur de pomme,
chutney d'oignons et fruits secs, mesclun et pain toasté (26 €)
Le verre de Maury Mas Amiel ou de Pacherinc du Vic Bilh (8cl) = supplément 7 €

et/ou

Sablé parmesan, fromage frais aux herbes
et saumon fumé par nos soins (23 €)



Grenouilles poêlées comme en Dombes,
ail et fines herbes (28 €)

et/ou

Carré d'agneau rôti au thym frais, jus
de cuisson et légumes printaniers (30€)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

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



Foie Gras **ou** Saumon + Grenouilles + Dessert = **49 €**

Foie Gras **ou** Saumon + Agneau + Dessert = **49 €**

Foie Gras **ou** Saumon + Grenouilles + Agneau + Dessert = **62 €**

Les Quatre Plats + Dessert = **72 €**

Avec 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

