



Menu "Rhône" « Mi-été Mi-automne »



Escalope de foie gras poêlée, velouté de cèpes
et croustillant d'escargots (26€)

et/ou

Huîtres spéciales pochées et rafraîchies,
gelée aneth et saumon légèrement fumé par nos soins (25 €)



Omble chevalier meunière, beurre blanc citronné,
polenta, câpres et tomates (34 €)

et/ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes, cannelloni de panoufles,
un jus au thym frais, artichauts et trompettes des morts (34 €)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

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



Escalope ou Huîtres + Omble + Dessert = 59 €

Escalope ou Huîtres + Agneau + Dessert = 59 €

Escalope ou Huîtres + Omble + Agneau + Dessert = 72 €

Les Quatre Plats + Dessert = 82 €

Fromage = supplément 6 €

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire