



Menu de groupe 30€

Formule comprenant :

Une entrée, un plat, un fromage ou un dessert

Les boissons : Un kir, eau à discrétion, cafés,

vin : un pot pour deux (cote du Rhône, mâcon, côte de Provence)

Menu Lyonnais

Feuilleté de ris d'agneau à la crème de morilles

-

Terrine de queue de bœuf aux carottes, vinaigrette parfumée à la betterave

-

Saint Marcellin rôti en croute de noix

-

Aspic d'écrevisses et œuf de caille

-

Salade lyonnaise, œuf poché, lardons, croûtons



Suprême de poulet fermier au vinaigre

-

Boudin rôti aux deux pommes et confit d'oignons

-

Pièce de bœuf au saint-marcellin

-

Poitrine de cochon fondante et croustillante sauce aigre douce

-

Véritable quenelle artisanale de brochet sauce homardine (supplément 3€)



Faisselle de fromage blanc à la crème

Demi saint Marcellin de la mère Richard

Cervelle des canuts

Pomme rôtie, palmier maison et glace vanille

Crème brûlée

Tarte aux pralines de Saint-Genix