

MENU DES GANUTS : MENU UNIQUE À DÉFINIR OU QUANTITÉS À NOUS TRANSMETTRE EN AMONT

Apéritif : 1 coupe de Prosecco par personne ou toute autre boisson sans alcool,
accompagnée de 2 Lyonnaises

Soupe à l'oignon, Toast grillé au jambon truffé et Beaufort 18 mois

Ou

Œuf parfait en meurette

Ou

Pâté Croute du Chef

Volaille fermière, Pomme purée et oignons frits

Ou

La pêche du jour, légumes de saison

Ou

Authentique Andouillette de Veau (190gr) « Braillon »

Pommes de terre confites, Sauce moutarde

½ Saint Marcellin

Ou

Cookie aux pépites de chocolat & ganache montée

Ou

Tarte à la praline

Ou

Riz au lait crémeux, granola, sauce caramel

Nos accompagnements sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saison
Ainsi que de l'arrivage du marché

LES BOISSONS

- 🍷 Eaux Minérales Evian et Chateldon à raison d'une bouteille pour 3 personnes
- 🍷 Vins (panachés selon la demande sur la base d'un pot Lyonnais pour 2 personnes)
 - Vin Rouge : Côtes du Rhône
 - Vin Blanc : Macon Fuissé
- ☕ Cafés, thés, infusions