



MENU

'DÉGUSTATION'

45€

EN SIX SERVICES

- Trois entrées, deux plats, un dessert.

Ce menu, proposé suivant l'inspiration du Chef, est servi pour l'ensemble des convives.



MENU

'PLAISIR'

28€

ENTREE, PLAT & DESSERT

au choix

- L'œuf parfait à 64 °.
Mousseline de brocoli, cordon de jus réduit, chip's de jambon Iberico

OU

- Tarte fine tomates, sardines, Pesto d'herbes fraîches
Salade mêlée

plat

- Pavé d'Esturgeon blanc poêlé Meunière
Crème d'estragon, risotto espagnol, légumes estivaux

OU

- Brandade de poissons
Sauce Nantua, salade mêlée

dessert

- Dessert du jour.

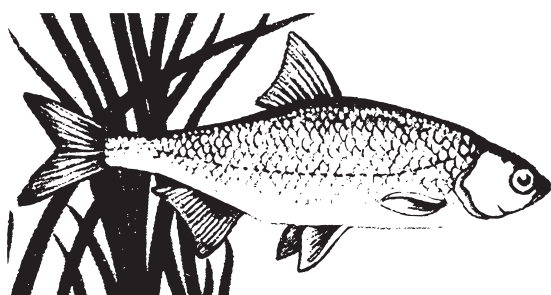
OU

- Crumble abricots dorés
Glace vanille

OU

- Tarte aux fraises
Crème pâtissière

EN ENTRÉE



TAPAS à partager à 2

- La friture d'Éperlan
Mayonnaise & citron 14€

- Crevettes roses 'bio' de Madagascar
Mayonnaise 16€

- Tarama aux œufs de cabillaud fumé
Petits croûtons 14€

- Planche de Jamón Iberico de Cebo
Affinage 36 mois 16€

- Saumon Bømlo, façon 'Cravlaks'
Fromage blanc à l'aneth et citron vert 14€

- Escalope de Foie gras de canard du sud ouest poêlée
Mousseline de légumes, jus réduit 15€

- Quenelle en tranches soufflées
Sauce Nantua 10€

- Pizza Norvégienne
Saumon Bømlo confit, fromage frais à l'aneth, Brunost 14€

Les salades

- Salade au saumon de l'île de Bømlo, façon 'Cravlaks'
Crudités de saison 14€ 19€

- Salade lyonnaise, oeuf de ferme parfait
Lardons, croûtons 12€ 16€

- Salade de poulpes sautés en persillade
Comme on l'aime à Bandol 12€ 16€





En eau de mer

• Suggestion de poisson entier grillé
 Levé en filets et préparé à votre table, demandez-la nous

PRIX SELON LE COURS

- Pavé d'Esturgeon blanc Meunière
 Crème d'estragon, risotto espagnol, salicornes fraîches 20€
- Tartare de Saumon Dømlø,
 Salade mêlée, pommes grenaille 21€
- Brandade de poissons
 Salade mêlée 16€
- Thon mi-cuit (Franco-thaï)
 Mélange soja, cébette, oignon rouge 22€
- Pavé de Saumon Dømlø, mi-cuit, en croûte de sésame grillé
 Méli-mélo de crudités, sauce soja 21€

Risotto

- Recouvert de Saumon Dømlø confit façon "Gravlax"
- Aux Poulpes émincés, sautés en persillade



19€

19€

Végétarien

- Poêlée de légumes du moment, pommes de terre grenaille



14€

Viande

- Du moment, demandez-la nous

PRIX NETS, TAXES 10 % ET 20 % (ALCOOL), ET SERVICE COMPRIS. VIANDES NÉES, ELEVÉES, ET ABATTUES : UE

Tous les plats de la carte (y compris les plats du jour) sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusque.
Un cahier est à votre disposition pour plus d'informations sur chaque plat sur demande.

Si vous avez un impératif horaire, merci de le préciser en début de repas.
Nous acceptons les espèces, CB à partir de 10€ et tickets restaurant version papier

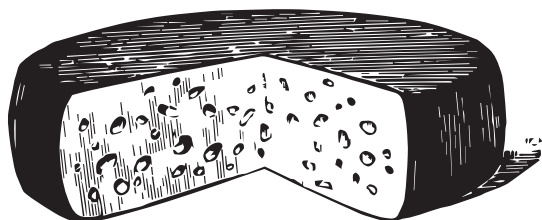


DESSERTS



Les pâtisseries et les glaces

- Le choix de desserts du jour 0€
- Tartelette aux fraises
Crème pâtissière 0€
- Vacherin minute
Meringue suisse, sorbets, chantilly, fruits frais 11€
- Reine de Saba chocolat mi-cuit
Glace vanille 9€
- Café Gourmand Mignardises
ou thé sélection 'Tea Forte' - suppl 1€ 9€
- Champagne Gourmand
Mignardises 20€



Le fromage

- Fromage du moment
Demandez-le nous 6€
- Cerveille des Canuts,
Lyonnaiserie par excellence ! 6€
- Faisselle nature, crème épaisse
confiture maison ou miel 5€

