



*Ce menu vous est proposé  
par Christophe Roure*

Meilleur Ouvrier de France & Chef du 9<sup>ème</sup> Art à Lyon,  
2 étoiles au Guide Michelin  
Chevalier de l'Ordre du Métier



17€  
50



# Exploration

*Salade de lentilles, persil et cébette,  
jambon cru serrano et copeaux de parmesan,  
assaisonnée d'une sauce au vinaigre de Xérès*

**Allergènes :**  
CÉLERI, LACTOSE, MOUTARDE

*Quasi de veau de lait, élevé dans la Loire,  
aux girolles, champignons de Paris, oignons grelots,  
pois gourmands, macaronis et ciboulette*

**Allergènes :**  
GLUTEN, OEUF

*Tarte au Chocolat Li Chu 64%,  
pure origine Vietnam, et sa framboise*

**Allergènes :**  
GLUTEN, LACTOSE, FRUITS À COQUES, OEUF



Ce menu vous est proposé  
par *Christophe Roure*

Meilleur Ouvrier de France & Chef du 9<sup>ème</sup> Art à Lyon,  
2 étoiles au Guide Michelin  
Chevalier de l'Ordre du Métier Agricole



15,90

## *Sensation*

Menu froid ❄️

Saumon d'Écosse, label rouge, cuit  
à basse température, fumé et mariné  
aux jeunes pousses d'épinards,  
Fourme de Montbrison

**Allergènes :**  
LAIT, GLUTEN, OEUFS, POISSON

Filet de caille mariné à l'eau de noix,  
pommes fruits et deux radis noir et rose,  
gaufrette céréales revisitée

**Allergènes :**  
GLUTEN, FRUIT A COQUES, OEUFS

Mousse au chocolat Ceïba (Bio & Equitable),  
pure origine République Dominicaine 64%  
et cookie aux sublimes de chocolat noir

**Allergènes :**  
LAIT, OEUFS, GLUTEN

