

*Ce menu vous est proposé
par Christophe Roure*

Meilleur Ouvrier de France & Chef du 9^{ème} Art à Lyon,
2 étoiles au Guide Michelin.
Chevalier de L'ordre du Mérite Agricole



16[€]_{,60}

Sensation

*Salade de crevettes sauvages, sucrine,
cubes de pamplemousse et de concombres,
mangue verte assaisonnée d'une sauce thai*

Allergènes :

GLUTEN, CRUSTACÉS, LACTOSE, SULFITES, MOUTARDE

Velouté de courges muscade, châtaignes et lardons

Allergènes :

AMIDON, SULFITE, GLUTEN, ŒUF, LACTOSE

*Crème brûlée au praliné cajou-amandes,
saupoudré de nougatine concassée fine*

Allergènes :

ŒUF, LACTOSE



*Ce menu vous est proposé
par Christophe Roure*

Meilleur Ouvrier de France & Chef du 9^{ème} Art à Lyon,
2 étoiles au Guide Michelin.
Chevalier de L'ordre du Mérite Agricole



17[€]_{,90}

Exploration

*Salade d'endives rouges et jaunes,
oeufs pochés label rouge, cerneaux de noix,
cubes de comté, croûtons*

Allergènes :

lactose, oeuf, fruit à coque, beurre, gluten, sulfite

*Blanquette de Paleron de veau de lait,
assemblage de riz basmati et riz sauvage,
huile de cacahuètes grillées, estragon frais et câpres*

Allergènes :

GLUTEN, LAIT, OEUFS, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME, SULFITES

*Tarte au Chocolat Li Chu 64% pure origine Vietnam,
avec ses grains de framboise*

Allergènes :

GLUTEN, LACTOSE, FRUITS À COQUES, OEUF

