

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 Métier Agricole



18€
90

Sensation

Menu froid ❄️

Soupe de betterave, dés de hadock et
de poire nashi, vinaigrette de cerises
et mousse de raifort

Allergènes :

LACTOSE, SULFITES

Filet de poulet label rouge, asperges violettes,
sauce moutarde au curry, croutons
et ciboulette émincée

Allergènes :

BEURRE, GLUTEN, OEUF, MOUTARDE, SULFITE

Poire Belle Hélène, glace vanille, meringue,
chantilly, sauce chocolat Ebène 72%
et amandes effilées grillées

Allergènes :

OEUF, 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 Métier Agricole



18€
90

Exploration

Poireaux vinaigrette, oeuf poché label rouge
et croûtons, sauce moutarde, cerfeuil

Allergènes :

OEUF, LACTOSE, GLUTEN, SULFITE, MOUTARDE, MAYONNAISE

Pâtes orechiettes safranées aux coquillages,
râpé de parmesan, ciboulette émincée,
gingembre et citronnelle

Allergènes :

GLUTEN, SULFITE, LACTOSE, CRUSTACÉS, ARÔMES CITRONNELLE ET GINGEMBRE

Moelleux au chocolat Ebène 72% et
au gingembre, saupoudré de sucre glace
prévoir 12 min. d'attente pour cuisson

Allergènes :

LACTOSE, GLUTEN, OEUF, GINGEMBRE FRAIS

