

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

La véritable salade niçoise : haricots verts, tomates, oeufs de caille, thon naturel, pommes de terre Grenaille, câpres et olives, assaisonnés d'une sauce au vinaigre de Xérès

Allergènes :
POISSON, OEUFS, SULFITES

Pissaladière, coppa, parmesan, roquette, huile d'olive, thym et romarin

Allergènes :
GLUTEN, LACTOSE, OEUF

Fondue au chocolat Weiss noir ou lait (au choix) accompagnée de fruits rouges de saison et d'origine française (cerises, fraises et framboises) Arlette de Kouign-Amman

Allergènes :
LACTOSE, FRUITS A COQUES, GLUTEN



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 ❄️

Taboulé vert, sommités de broccoli, oseille, pois gourmands, jeunes pousses d'épinard, oeuf et cubes de féta assaisonnés d'une sauce au vinaigre de citron

Allergènes :
GLUTEN, OEUF, LACTOSE, SULFITES

Poulet label rouge, chorizo, piperade, et pain à l'huile de chorizo

Allergènes :
GLUTEN, SULFITES

Oeuf à la neige praliné et granulé de chocolat

Allergènes :
OEUF, LACTOSE, FRUITS A COQUE

