

*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 orechiette 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



*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



16€
60

Sensation

Salade de crevettes sauvages, sucrine,
cubes de pamplemousses 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, OEUF, LACTOSE

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

Allergènes :

OEUF, LACTOSE

