

# Formules

## Menu du midi

*Consulter ardoise*

Plat du jour  
18 €

Entrée + Plat **ou**  
Plat + Dessert  
22 €

Entrée + Plat  
+ Dessert  
26 €

*Entrée et Dessert du jour (hors formule jour) : 7 €*

## Menu du soir

*et jours fériés 42 €*

### Entrées

Soupe froide d'aubergines, vinaigre au Kalamansi

*ou*

Rouget brûlé, déclinaison de tomates, salicornes

### Plats

Pièce du boucher de la ferme de Clavisy, légumes de saison, pommes grenailles, sauce du moment

*ou*

Pêche du jour en croûte d'olive, artichauts, spaghettis de courgettes, émulsion au basilic

*ou*

Poulpe snacké, crème de maïs, minis poivrons grillés, endives carmines

### Desserts

Abricots, crème diplomate vanille, sablé breton au thym, coulis

*ou*

Nougat glacé aux framboises, tuile, coulis de fruits rouges

## Menu du soir Signature

*et jours fériés*

**50 €**

### Entrée

Salade de crabe, fenouil cru, herbes fraîches, tuile noisette, vinaigrette à la framboise

### Plat

Effiloché de cochon et gambas snackées, patates douces rôties, dés de chorizo, jus corsé

### Desserts

Rhubarbe confite, chantilly mascarpone vanille, sorbet yaourt, tuile poivre Timut

*ou*

Crèmeux chocolat, gel verveine, granité menthe, terre de cacao, tuile chocolat

# La carte

## Les entrées

Salade de crabe, fenouil cru, herbes fraîches, tuile noisette, vinaigrette à la framboise 15€

Soupe froide d'aubergines, vinaigre au Kalamansi 9€

Rouget brûlé, déclinaison de tomates, salicornes 14€

Salade Lyonnaise, poitrine de cochon de la ferme de Clavisy, oeuf parfait 12€

Burrata 200g, crème de petits pois, granola, réduction de vinaigre balsamique 14€

Assiette de charcuteries 12,50€ • Assiettes mixte (charcuteries, fromages) 14€

## Les plats

Pièce du boucher de la ferme de Clavisy, légumes de saison, pommes grenailles, sauce du moment 27€

Tartare de boeuf, sauce césar, copeaux de parmesan, tomates séchées, mesclun, pommes grenailles 24€

Pêche du jour en croûte d'olive, artichauts, spaghettis de courgettes, émulsion au basilic 28€

Poulpe snacké, crème de maïs, minis poivrons grillés, endives carmines 29€

Salade Lyonnaise, poitrine de cochon de la ferme de Clavisy, oeuf parfait 18€

*Supplément garniture : 5€*

## Plat signature : Terre & Mer

Effiloché de cochon et gambas snackées, patates douces rôties, dés de chorizo, jus corsé 30€

## Menu des Gones - 12€

Sirop au choix

Volaille et sa garniture

Délice glacé - 2 boules au choix ou Faisselle

## Fromages

Assiette de fromages Le Comptoir Crémier 12,50 €

Faisselle - coulis ou crème 6 €

## Les doux-soeurs

Abricots, crème diplomate vanille, sablé breton au thym, coulis 10€

Rhubarbe confite, chantilly mascarpone vanille, sorbet yaourt, tuile poivre  
Timut 11 €

Nougat glacé aux framboises, tuile, coulis de fruits rouges 9€

Crèmeux chocolat, gel verveine, granité menthe, terre de cacao, tuile  
chocolat 12€

## Les glaces artisanales

1 boule 3,00 € | 2 boules 5,50 € | 3 boules 7,50 €

Les parfums : vanille - chocolat - café - pistache - citron de Sicile - fraise  
pêche de vigne - abricot - yaourt - caramel beurre salé - Chartreuse  
menthe chocolat - marron

Chocolat liégeois 8 €

Café liégeois 8,50 €

Coupe Colonel - sorbet citron, Vodka 10 €

Coupe Chartreuse - sorbet chartreuse, Chartreuse 11 €

Supplément chantilly 1 € Supplément chocolat 1 €

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

Prix et service compris