

MENU CABORNE

39 €

Œufs cocottes à la crème de truffes

ou

Salade de gravelax de saumon

ou

Oreiller du chef Bouvier (140grs)

.....

Lasagnes en duo de foie gras et morilles

ou

Dos de cabillaud, coco, citron yuzu,
haricots verts poêlés à l'ail

ou

Tataki de magret de canard laqué,
julienne de légumes thaï, frites

.....

Assortiment de fromages

ou

Poires et pruneaux cuits au vin rouge

ou

Cœur coulant au chocolat, glace vanille et chocolat chaud

ou

Tiramisu

MENU SUR-MESURE

Du mardi au vendredi midi

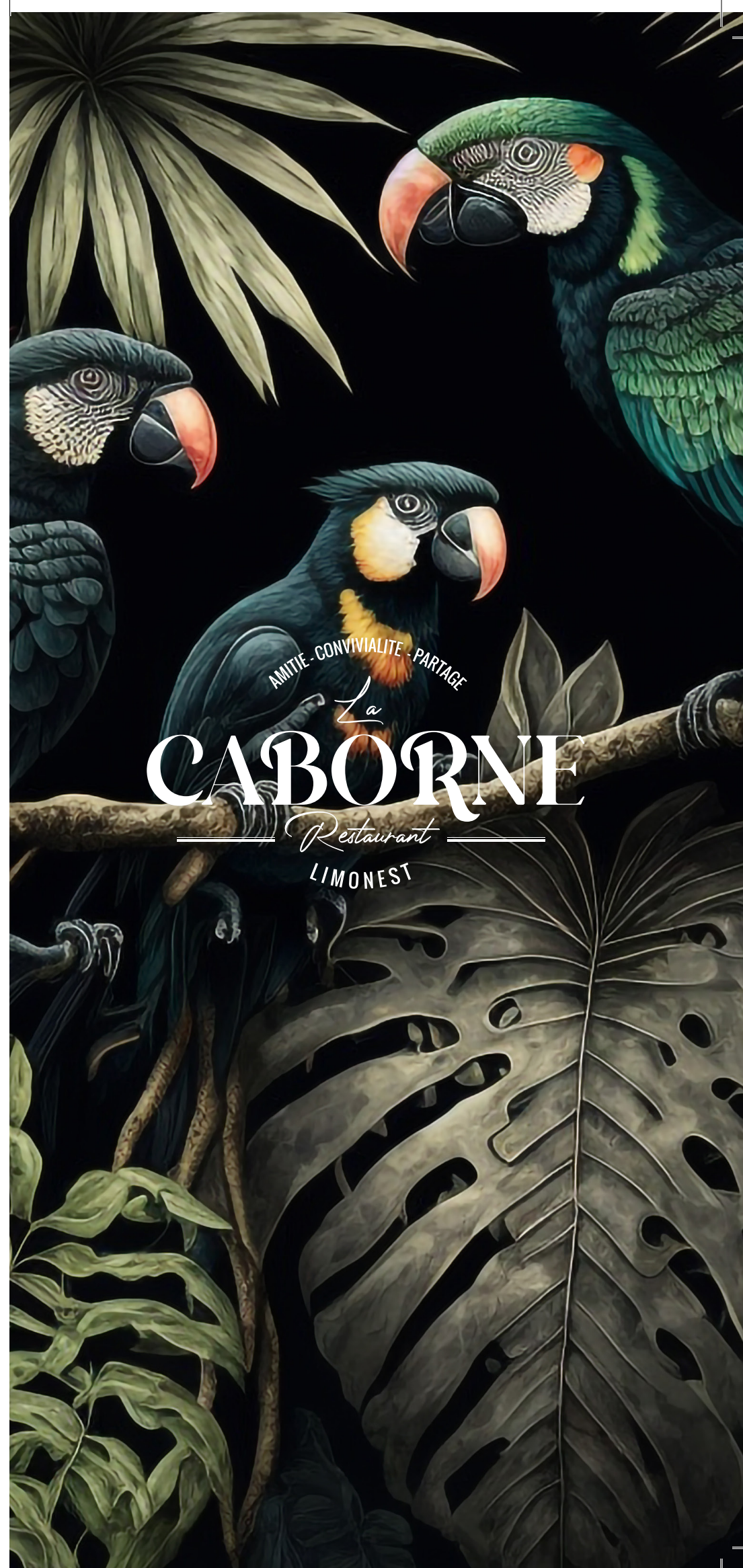
Menu élaboré en fonction de vos souhaits
et vos envies en collaboration avec notre chef

Laurent Bouvier (toque blanche)

Possibilité d'accord mets et vins

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits
certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La liste des allergènes est disponible, demandez la à votre serveur
Prix nets en €, service compris.



A PARTAGER OU PAS

Bol de frites maison au Parmesan et fleur de sel à la truffe 🌿	7 €
Nems de légumes maison (4 pièces), 🌿 menthe fraîche et sauce Thai	12 €
Accras de morue maison (6 pièces), sauce aigre douce	14 €
Tourte chaude au camembert truffé	16 €
Oreiller du chef Laurent Bouvier Pâté en croute au foie gras revisité	140gr : 16 € 240gr : 32 €
Planche artisanale mixte : Bocal de terrine de campagne du chef Bouvier et saucisson à trancher Le Fuet Catalan, Maison Masse	17 €
Caviar Osciètre Signature , Caviar de Neuvic, blinis et crème fraîche (boîte de 30grs)	89 €

ENTRÉES

Foie gras de canard maison au porto, brioche feuilletée à la fleur de sel	19 €
Gravelax de saumon , crème montée à l'aneth et blinis	14 €
Os à moelle rôtie à la moutarde à l'ancienne sur pain de campagne grillé (10 minutes d'attente)	12 €
Œufs en meurette œufs pochés, croutons dorés, sauce vin rouge et lardons	12 €
Œufs cocotte à la crème de truffes	12 €

SALADES

	En entrée	En plat
Salade d aiguillettes de poulet Thai , sauce aigre douce	10 €	15 €
Salade Lyonnaise , lardons, œuf poché et croutons dorés	10 €	15 €
Salade de gravelax de saumon maison , pois gourmands et graines de sésame	11 €	16 €
Salade Libanaise , 🌿 falafel, concombres, tomates cerises, coriandre et pain pita	10 €	15 €

* Toutes nos salades plat sont accompagnées de frites maison

LASAGNES

Lasagnes , sauce tomate au basilic et chèvre frais	15 €
Lasagnes de ravioles au saumon	17 €
Lasagnes en duo de foie gras et morilles	24 €

POISSONS

Saumon cuit à l unilatéral , sauce à l'oseille, gratin dauphinois	21 €
Dos de cabillaud , coco, citron yuzu, haricots verts poêlés à l'ail	26 €
Noix de saint jacques rôties sur fondue de poireaux, risotto au parmesan	29 €

VIANDES

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr), Frites maison et salade verte	18 €
Tartare de bœuf Thai coupé au couteau (180gr), Frites maison et salade verte	19 €
Burger au pain brioché , Bacon, viande de bœuf du limousin(180gr), frites maison	19 €
Entrecôte de bœuf d'origine Argentine (250gr), Frites maison et cœur de sucrine	Grillée : 29 € Sauce Morilles : 32 €
Escalope de veau (200gr), taillée dans la noix, à la crème, risotto au parmesan	24 €
Tataki de magret de canard laqué (180gr), Julienne de légumes thaï, frites maison	23 €
Andouillette à la fraise de veau, maison Bobosse , sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	24 €
Souris d'agneau confite aux épices , couscous de légumes et semoule	32 €

FROMAGES

Fromage blanc en faisselle Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	5 €
Saint Marcellin de la Mère Richard Demi 5 € Entier 8 €	
Fromage de chèvre de la Ferme de l'Hermitage	5,5 €
Assortiment Fromage de chèvre et 1/2 Saint Marcellin	8 €

DESSERTS

Tiramisu	8 €
Paris Brest pâte à choux, crème chiboust, amandes effilées	9 €
Cœur coulant au chocolat , glace vanille et chocolat chaud	8 €
Gaufre maison , chocolat chaud et chantilly	9 €
Mille-feuille déstructuré à la vanille	9 €
Poires et pruneaux cuits au vin rouge épicé	8 €
Ananas en gondole	8 €
Coupe glacée mont blanc : glace vanille, crème de marrons, meringues, chocolat chaud et chantilly	10 €
Coupe Vigneronne : sorbet cassis, sorbet framboise, crème de cassis et marc de Bourgogne	10 €
Coupe colonel : sorbet citron et vodka	10 €
Les gourmands : Assortiments de mignardises maison	
Le café 10 €	Le thé 11 € Le digestif 12 €