Menu Découverte

DEJEUNER

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	34€
Accord Mets et Vins (2 verres)	15€
Entrée - Plat - Dessert	44€
Accord Mets et Vins (3 verres)	25€
Accord Mets et sans Alcool maison Nivers	25€

DÎNER

Entrée-Plat-Dessert	44€
Accord Mets et Vins (3 verres)	35€
Entrée - Poisson - Viande - Dessert	57€
Accord Mets et Vins (4 verres)	45€
Accord Mets et sans Alcool maison Nivers	25€

Amuse bouche du chef.

Œuf parfait bio des monts du Lyonnais, crème de chou-fleur fumée, Noisettes et cébettes, écume de foie gras.

Ou

Crémeux de champignons au dashi, croustillant aux noix, huile de noix, Glace au Comté, lamelles de champignons bruns.

Ou

Foie gras mi cuit au saké et thé matcha, pomme confite, châtaigne torréfiées - supplément 6€

Suprême de volaille jaune à la sarriette et aux girolles, jus de volaille,

Millefeuille de pommes de terre croustillant, mousseux gratin dauphinois, carottes fanes.

Ou

La noix de Saint-Jacques en quenelle et carpaccio au yuzu, beurre blanc au safran

Poireaux au beurre de pamplemousse, crème de butternut au sésame.

Ou

Homard Breton poché dans son beurre, risotto arborio, bisque de homard - supplément 10€

Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or) – Supplément 12 €

Chocolat et fèves de Tonka, streusel cacao, caramel au beurre salé, glace à la noix de cajou

Ou

Pommes confites au cidre, sablé breton, glace au foin, craquant au miel.

Prix net en euros, toutes taxes et services compris
Origine viande : France

Les Toques Blanches Lyonnaises

MICHELIN 2023

Apéritifs

Apéritif cocktail maison, 12cl	15,00
Apéritif cocktail maison sans alcool, 12cl	9,00
Negroni	14,00
Kir royal, 12cl	20,00
Kir vin blanc, 12cl	9,00
Pastis 51, 2cl	5,00
Martini blanc et rouge, 4cl	8,00
Campari, 4cl	5,60
Gin Bombay Saphire, 4cl	9,00
Porto rouge, 4cl	8,00
Bière Mont Blanc : Blanche, Blonde, Rousse	8,00

Champagnes

	10cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	20,00	110,00
Perrier-Jouët Blason Rosé		130,00
Perrier-Jouët ' BELLE ÉPOQUE ' Millésimé 2014		310,00

Vins au verre

Vins Blancs	12cl
Sancerre La Croix au garde	11,00
Coteaux du Layon Nouvelle confidence	9,00
Saint Véran Domaine Val Lamartinien	10,00
Chablis, Domaine des Hâtes	11,00
Ardèche Marsanne Chasselas	8,00
Viognier, combe pilate	8,00

Vins Rouges	12cl
Bourgogne Haute cote de Beaune	11,00
Crozes-Hermitages Caprice	13,00
Fleurie, La Madone	10,00
Château de Saint-Amour	10,00

Vin Rosé	12cl
Minuty Prestige	11,00

Prix net en euros, toutes taxes et services compris
Origine viande : France