

Le Garde Manger de Substrat

À partager... ou pas

| | |
|---|-----|
| Brioche vapeur comme un Bao, effiloché de porc laqué, crème d'ail, pickles, zaatar | 10€ |
| Pleurotes poêlées, crème au poivre et agrumes kosho | 10€ |
| Tempura chou-fleur de printemps, anchoïade et sésame | 15€ |
| Escargots des Monts du Lyonnais, beurre blanc au whisky, petits légumes à l'ail des ours | 15€ |

Nos Plats

| | |
|--|------|
| Poulpe grillé au beurre fumé, courgette jaune, sauce vierge carpe fumée et câpres, coulis tomate | 21 € |
| Faux-filet de bœuf <i>(FR)</i> façon brisket polenta à la tome de brebis, salade d'herbes et fleurs, cacahuète | 24 € |
| Poêlée de girolles et pommes de terre nouvelles, lardo bianco, poudre pain grillé, crème de bleu Koji | 24 € |

Frometons

| | |
|------------------|-----|
| Fromages du coin | 10€ |
|------------------|-----|

Bec sucré

| | |
|---|-----|
| Crème montée à l'aiguille de sapin, cerises à l'élixir de Chartreuse, tuile au praliné | 10€ |
| Glace pop corn, caramel au miso, mandarine fermentée, biscuit | 10€ |

Le Garde Manger de Substrat

Formules Garde Manger

Servi uniquement le soir, le samedi au déjeuner et les midis fériés.

| | |
|---|-------------------|
| 3 plats Au choix, par personne | 39 €/pers. |
| 5 plats surprises Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert omnivore ou végété | 50 € |
| 5 plats surprises avec les canons Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert omnivore ou végété 4 verres en accord | 79 € |

***Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré sera facturé 15 €.
Nous ne proposons pas de menu enfant.***

**Pour plus de précisions sur les vins au verre, les millésimes,
n'hésitez pas à nous solliciter !**

*Merci de nous préciser vos allergies ou régime alimentaire particulier.
Notez que les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
La liste des allergènes est disponibles sur demande.*

Prix nets, taxes, service et eau Nordaq plate ou pétillante compris.

