

Froid

Pâtisson et cornichon de Buyon marinés, salade d'herbes	7 €
Tarama de carpe fumée	10 €
Chiffonnade de noix de cochon d'Aveyron <i>(FR)</i> cuit au foin	12 €
Tartare de champignons aux escargots des Monts du Lyonnais, navet et shiso	14 €

Chaud

Polenta frite à la tomme du Beaujolais, olives Kalamata (x2)	8 €
Brochette de champignons au beurre fumé, sauce tonkatsu, sarrasin soufflé (x3)	9 €
Bœuf de Clavisy <i>(FR)</i> saumuré, fumé, cuit, cocos à la tomate, chou brûlé	18 €
La criée de Noé Ateliers de la Mer selon arrivage, haricot vert, framboise et haricots de mer	20 €

Frometon

Assortiment de fromages du coin	8 €
Bleu du Beaujolais affiné (1 mois) au koji	9 €

Bec sucré

Sorbet confiture de lait, biscuit et pêche au sirop de sapin, praliné pignon de pin	9 €
Gaufre briochée, crème dulcey, truffe <i>æstivum</i> , paris blond, réduction balsamique	12 €

La Ballade

Menu surprise en 6 plats

48 €

omnivore ou végété

Avec les canons

76 €

4 verres en accord

Formule déjeuner 2 plats

Servi uniquement les mardi et vendredi midi, sauf fériés.

Entrée du jour + Plat du jour

ou Plat du jour + Dessert du jour

25 €

***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.

