

Le Garde Manger de Substrat Dîner

Cueillette & Maraîchage

Légumes de Buyon, Saint-Étienne-des-Oullières 69
Les Jardins de Vartan, Décines 69
Fleur Délice, Saint-Vincent la Commanderie 26
Romain, La Tige, Lyon 69
Roman, Millefolium, Lyon 69
Barnas, Anthon 38

**Carotte, aubergine, citron, haricot vert, sauge,
champignons, oignon, prune, salade, blette,
piment doux d'Arménie, orange amère,
menthe, oseille, ail**

Élevage & Pêche

Ferme de Clavisy, Noyers sur Serein 89
Homards Acadiens, Marlieux 01
Stéphane Paol, Saint Jean en Royans 26

Truite Fario, oeufs de truite, agneau

Épicerie

**Huile d'olive, huile de sésame, vin, vinaigre
Sel, poivre, café, poivre verveine, moutarde
Pulpe de tomate, olives Kalamata, lie de Saké
Polenta, farine de blé, pain grillé, levure
Amande, noisette
Sirop de glucose, sucre, cacao, chocolat noir,
grué de cacao, gélatine
Lait concentré, crème, beurre, lait, yaourt de brebis
Oeuf**

- Liste des ingrédients utilisés pour l'élaboration du menu -



Le Garde Manger de Substrat

Dîner

Le Garde Manger de Substrat se décline le soir en 3 ou 4 services à l'aveugle, menu végétal ou omnivore au choix à la réservation.

Menu 3 services

+ Amuse bouche	35€
+ Amuse bouche	
+ Accords mets et vins (3 verres)	53€

Menu 4 services

+ Amuse bouche + Pré-dessert	46€
+ Amuse bouche + Pré-dessert	
+ Accords mets et vins (4 verres)	70€

Supplément fromage 6€

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

*Pour information,
Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré
sera facturé 15€.
Pas de menu enfant.*

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

