Le Garde Manger de Substrat

À partager... ou pas

Brioche vapeur comme un Bao, effiloché d'agneau, crème d'ail, pickles, zaatar	10 €
Soupe froide de pois cassés au yaourt de brebis, agrumes kosho au piment et gingembre	10 €
Mini-asperges vertes grillées, anchois, sauce relish	15 €
Escargots des Monts du Lyonnais, jardin de légumes glacés, chicorée, jus de carotte	15 €

Nos Plats

Garbure d'artichauts poivrades gratinée aux grattons	19 €
Veau d'Aveyron pané dans la côte *(FR)*, sauce tomatée à la crème et carpe fumée, câpre, Achards de légumes	24 €
Grosse asperge blanche rôtie et lacto-fermentée, lard fumé, sauce au parmesan et pain grillé	24 €

Frometons

Fromages du coin	10 €

Bec sucré

Blanc-manger d'asperges blanches, fraise et rhubarbe dans leur jus, huile de noisette, nougatine de fruits secs	10 €
Beignet de dattes, glace au miel et pollen	10 €

Le Garde Manger de Substrat

Formules Garde Manger

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

3 plats — **39 €/pers.**
Au choix, par personne

5 plats surprises — **50 €**
Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert
omnivore ou végé

5 plats surprises avec les canons — **79 €**
Amuse-bouche + Entrée + 2 Plats + Dessert
omnivore ou végé
4 verres en accord

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.