

Carte du Moment

Notre carte du 20 Avril au 3 Mai 2018

Fin de l'époque lyonnaise, la nouvelle cuisine s'est imposée, honorant la fraîcheur des produits et un savoir-faire abouti.

*Dédicace de Jean-François Mesplède (Dictionnaire des Cuisiniers) :
« Pour Isabelle et Jean-Paul Bossée bien à leur place dans cette saga gourmande dont les Héros portent la toque et- la veste blanche... »
Lyon, 2011*

Les Entrées

Foie gras de Canard Nonnenmacher fait maison

Grillé d'épeautre 21,50

Flan d'asperges de Woehlenheim au beurre blanc 20,00

Œuf Parfait, sauce poulette 19,50

Les Plats

Le Poisson

Dos de Saumon d'Ecosse « Label Rouge »

Au lierre terrestre 25,00

Marmite du pêcheur aux 3 poissons (selon arrivage) 25,00

Les Viandes

Râble de lapin désossé et farci aux herbes de notre jardin 25,00

Navarin d'agneau, légumes du moment 25,00

Notre Menu pour les enfants

Escalope de volaille d'Alsace à la crème

Glace ou mousse au chocolat au dessert 10,00

Les Fromages

Assiette de fromages d'Alsace

(Bûche de chèvre affinée, Munster au marc de Gewürtztraminer)

Provenance : La Ferme du Cabri à Nordheim

Reblochon et Saint Marcellin

(soit en trilogie, soit à l'unité, au choix) 10,00

Les Desserts

Tarte à la rhubarbe meringuée 10,00

Trilogie de mousses aux 3 chocolats Valrhona

(Noir Manjari, Fraise et Passion) 10,00

Soupe de fraises fraîches et glace vanille de Madagascar 10,00

Coupe de glaces au choix (3 parfums) 10,00

Irish coffee ou café alsacien ou coupe colonel 12,00

Notre choix de glaces artisanales :

Vanille de Madagascar, lait de coco, caramel beurre salé, café, chocolat, yaourt

Sorbets framboise, citron, fruit de la passion, ananas

« Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne. »

Epicure

Nos plats sont faits maison à l'exception de nos glaces et sorbets.

Nous tenons à votre disposition, sur demande, la liste des allergènes

contenus dans chaque plat