

<i>Pour commencer, Les entrées</i>	14,00
Caviar n° 3 d'esturgeon de gironde et lit de poireaux	9,00
Coussin de betterave rouge, mousse de fromage de chèvre	9,50
Pâté en croute maison, compotée de poivrons condimentés	9,50
Oeuf poché, choux rave caramélisé au jus de veau	

<i>Le tempo, Les plats</i>	22,00
Cuisse de canard confite maison, potiron et légumes thaï	21,00
Dorade royale cuite au four, poêlée de légumes blancs sauce grenobloise	19,00
Jambon cuit sur l'os compotée d'oignons et gratin de macaronis	18,00
Souvenir du Liban, perles de semoule, pois chiches, tomates séchées	



<i>Avant de se quitter, fromages & Desserts</i>	8,50
Truffe au fromage de chèvre, compotée de figue au vin rouge	7,50
Fromage blanc en faisselle, crème de praline rose lyonnaise maison	9,50
Foret noir biscuit chocolat chantilly et cerises confites	8,50
Carpaccio d'orange, mariné au miel et thé fumé, financier aux amandes	9,00
Dôme citron, pétales d'orange et crumble au sarrasin rôti	

Nos ingrédients sont majoritairement bio, locaux et saisonniers.

Balade Vagabonde

une entrée, un plat et un dessert
à choisir parmi les plats suivants
34 euros

Coussin de betterave rouge,
mousse de fromage de chèvre

Ou

Oeuf poché bio, choux rave
caramélisé au jus de veau



Jambon cuit sur l'os compotée
d'oignons et gratin de macaronis

Ou

Souvenir du Liban, perles de
semoule, pois chiches, tomates
séchées

Truffe au fromage de chèvre,
compotée de figue au vin rouge

Ou

Fromage frais en faisselle, crème de
praline rose lyonnaise maison

Ou

Dôme citron, pétales d'orange et
crumble au sarrasin rôti

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
15,00€

Entrée ou Dessert
4,50€

Le Plat unique
12,00€

Velouté du jardin,
croutons et petits légumes



Escalope viennoise, purée de
pomme de terre et choux fleur

Ou

Poêlée de légumes blancs, baies
de grenade et crème de sésame



Pavé aux amandes, glace
plombière

Chef Lyon by Thierry Rodolphe

Le midi sur l'Ardoise

Nous proposons ce menu déjeuner