

Nos suggestions.

*proposées par
Williams et Audrey Jacquier*

Selon arrivage

Ces plats peuvent être inclus dans le menu Cuisine en Scène avec un supplément (+)

	Carte
• Os à moelle gouttière rôti à la fleur de sel (2 pièces)	17,00€
• Foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, mitonnée de légumes de saison	27,00€
• Ris de veau cuit en cocotte (+10€)	37,00€

Gibiers selon arrivage

• Pigeon (+8€)	35,00€
• Colvert (pour 2 personnes)	70,00€
• Grousse	35,00€
• Lièvre à la royal (sur réservation 72h à l'avance, pour 4 personnes)	50,00€/pers

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Nos entrées.

*proposées par
Williams et Audrey Jacquier*

- Salade frisée aux lardons et petits croutons, son oeuf poché 13,00€
- Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et truffade 15,00€
- Pressé de pied de cochon et foie gras, douillon de pomme de terre des Canuts 16,00€
- Pâté en croûte Richelieu « maison », ses condiments, salsa de mesclun 19,50€
(Classé 4^{ème} au Championnat du monde 2013, Audrey Jacquier)
- Ficelle gourmande d'escargots de Bourgogne au beurre persillé (6 pièces) 18,50€
- Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras 22,50€



Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Nos plats.

*proposés par
Williams et Audrey Jacquier*

Les poissons

- Dos de cabillaud rôti sur la peau, mitonnée de cardons au jus 21,00€
- Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto et champignons 20,00€

Les viandes

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

- Tournedos de joue de boeuf mitonnée 7 heures en cocotte, fricassée de sous-bois et ris d'agneau 21,00€
- Caille des Dombes confite, cocotte grand-mère et son jus brun 22,00€
- Porcelet rôti entier à la broche, mitonnée de sous bois et ses légumes de saison 25,00€
- Tête de veau belle époque à la graine de moutarde, mitonnée de légumes racines 23,00€

Végétarien

- Assiette végétarienne autour de légumes de saison, jus de cuisson émulsionné 13,90€

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Nos desserts.

proposés par Williams et Audrey Jacquier

Le chariot des desserts (selon la production du jour)

- Baba ivre de rhum
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Gâteau de riz aux oranges confites
- Mousse au chocolat Caraïbes
- Forêt noire
- Paris-Brest
- Mille-feuille
- Saint-Honoré
- Tarte tatin à la praline
- Tarte à la praline rouge de Saint-Genis
- Tarte aux fruits
- Oeuf neige cocotte, crème anglaise

Les desserts (hors menus, à réserver lors de la commande)

- **Le Grand Frisson** 9,00€
Alliance d'une coque meringuée garnie d'un sorbet de votre choix, enrobée d'une crème fouettée vanillée et fruits-rouges.
- **Soufflé glacé à la Chartreuse verte** 9,00€
Alliance d'un biscuit moelleux aux éclats de noisette punché à la Chartreuse verte, crème montée et meringue à l'italienne.
- **Coeur coulant chocolat, grand cru Caraïbes** 9,00€
Alliance d'un biscuit crémeux au chocolat grand cru Caraïbes, coeur coulant tiède, glace à la vanille Bourbon et fruits-rouges.
- **Coupe de sorbets** 9,00€
Fait maison, réalisés à partir de produits bruts.
Parfums en fonction de l'arrivage.
- **Salade de fruits frais selon la saison et la sélection du jour** 9,00€

Les fromages

- Fromage blanc 5,50€
- Demi Saint-Marcelin 6,50€
- Assortiment de fromages 7,00€

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Menu Cocotte du Vivarais à 29€.

proposé par
Williams et Audrey Jacquier

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, son oeuf poché

ou

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et truffade

ou

Pressé de pied de cochon et foie gras, douillon de pomme de terre des Canuts

Dos de cabillaud rôti sur la peau, mitonnée de cardons au jus

ou

Tournedos de joue de boeuf mitonnée 7 heures en cocotte,
fricassée de sous-bois et ris d'agneau

ou

Caille des Dombes confite, cocotte grand-mère et son jus brun

ou

Cocotte du jour

Fromage blanc

ou

Sélection sur le chariot des desserts

•

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Menu Cuisine en Scène à 39€.

proposé par
Williams et Audrey Jacquier

Pâté en croûte Richelieu « maison » et ses condiments, salsa de mesclun

ou

Ficelle gourmande d'escargots de Bourgogne au beurre persillé

ou

Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto et champignons

ou

Porcelet rôti entier à la broche, mitonnée de sous bois et légumes de saison

ou

Tête de veau belle époque à la graine de moutarde,
mitonnée de légumes racines

Fromages

ou

Sélection sur le chariot de desserts



Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.

Nos menus du Déjeuner.

*proposés par
Williams et Audrey Jacquier*

Cocotte lyonnaise à 18€

Entrée du jour et cocotte du jour

ou

Cocotte du jour et dessert du jour

Menu du marché à 23€

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

•
Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais transformés sur place.
Nous tenons à votre disposition un carnet des allergènes.

Privatisation - Traiteur - Produits à emporter sur réservation.

Prix net, service compris.