

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les entrées

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, avec son œuf poché	13.00€
Crèmeux de potimarron aux éclats de châtaigne et truffade	15.00€
Pressé de cochon fermier au foie gras et oignons rouges confits	16.00€
Douillon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé	18.50€
Pâté en croûte Richelieu « maison », condiments et salsa mesclun (classé 4 ^{ème} au championnat du monde 2013, Audrey Jacquier)	19.50€
Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras	22.50€
Escalope de foie gras poêlé sur un effeuillé de cabillaud fumé	23.00€

Les plats

Végétarien

Assiette végétarienne autour de légumes de saison, jus de cuisson émulsionné	14.00€
---	--------

Les poissons

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio	20.00€
Ballotine de truite du lac, sauce Nantua	21.00€
Filet d'omble chevalier meunière, mousseline de panais et girolles	23.00€

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les plats

Les viandes

Joue de bœuf mitonnée sept heures en cocotte	21.00€
Dodine de pintade au jus et fricassée de légumes	22.00€
Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs	25.00€

Les abats

Tête de veau belle époque à la graine de moutarde et légumes racines	23.00€
Foie de veau au vinaigre de framboise	27.00€
Rognon de veau cuit dans sa graisse	30.00€
Cassolette de ris de veau, rognon, cervelle et amourettes aux girolles en coque feuilletée	30.00€
Ris de veau doré au sautoir, fricassée de sous bois et légumes anciens, mousseline de panais	37.00€

Le gibier

Pigeon de la maison Merial cuit en cocotte aux gousses d'ail confites	35.00€
Lièvre à la royale (<i>pour 4 personnes, sur réservation</i>)	50.00€/pers
Grouse (<i>pour 2 personnes</i>)	38.00€/pers
Colvert (<i>pour 2 personnes</i>)	70.00€/pers

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams, Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les desserts

Le grand frisson 9.00€

Alliance d'une coque meringuée garni d'un sorbet de votre choix, d'une crème fouettée vanillée et de fruits rouges.

Soufflé glacé à la Chartreuse verte 9.00€

Alliance d'un biscuit moelleux aux éclats de noisette punché à la Chartreuse verte, d'une crème montée et d'une meringue à l'italienne.

Cœur coulant chocolat grand cru Caraïbes 9.00€

Alliance d'un biscuit crémeux au chocolat grand cru Caraïbes, d'un cœur coulant tiède, d'une glace à la vanille et de fruits rouges.

Coupes de sorbets 9.00€

Sorbets maison, réalisés à partir de produits bruts. Parfums en fonction de la production du jour.

Salade de fruits frais de saison selon la sélection du jour 9.00€

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les fromages

Sélectionnés chez la Mère Richard

Fromage blanc, petit pot de crème, sucre, miel ou confiture	5.50€
Demi Saint Marcellin	6.50€
Cervelle de Canut des gones	6.50€
Assortiment de fromages (<i>élaboré par M. Alexandre Vigne</i>)	7.00€

Les desserts

Dessert sur Chariot 8.00€

Garni selon la production du jour avec :

Baba ivre de rhum

Crème brûlée à la vanille

Tarte à la praline rouge de Saint Genis

Gâteau de riz du Vivarais aux oranges confites

Œuf neige cocotte grand-mère, crème anglaise

Mousse au chocolat grand cru Caraïbes

Entremet

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu Cuisine en Scène

à 39€

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

Ou

Douillon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé

Ou

Fond d'artichaut des mères lyonnaises au foie gras

Ou

Escalope de foie gras poêlé sur un effeuillé de cabillaud fumé

&

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio

Ou

Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs

Ou

Tête de veau belle époque à la graine de moutarde et légumes racines

Ou

Filet d'omble chevalier meunière, mousseline de panais et girolles

&

Fromage

Ou

Dessert sur chariot

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu Cocotte du Vivarais

à 29€

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, avec son œuf poché

Ou

Crèmeux de potimarron aux éclats de châtaigne et truffade

Ou

Pressé de cochon fermier au foie gras et oignons rouges confits

&

Joue de bœuf mitonnée sept heures en cocotte

Ou

Dodine de pintade au jus et fricassée de légumes

Ou

Ballotine de truite du lac, sauce Nantua

&

Fromage blanc

Ou

Dessert sur chariot

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.

Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Le menu du marché

à 23€

Disponible uniquement pour le déjeuner

Entrée du marché

&

Plat du marché

&

Dessert du marché

Nous réalisons nos plats à partir de produits frais transformés sur place. Un carnet des allergènes est à votre disposition.

Prix net, service compris.