Audrey et Williams Jacquier (MOF 1996) vous proposent

Les entrées

Salade frisée aux lardons et petits croûtons, avec son œuf poché	13.00€
Coussin de volaille fermière des Dombes façon Henri IV vinaigrette pomme granny smith et noisette	15.00€
Ballotine de saumon façon fantasque, arlette de tomate cerise grappe confite à l'huile de basilic	17.00€
Pâté en croûte Richelieu « maison », condiments et salsa mesclun (classé 4ème au championnat du monde 2013, Audrey Jacquier)	20.50€
Dos de cabillaud mariné gravlax, asperges vertes croquantes, jeunes pousses d'épinard	22.00€
Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras	24.00€

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

Végétarien

Assiette végétarienne autour de primeurs de saison, 14.00€
fleur de sel, huile d'olive vierge et pistou

Les poissons

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio 21.00€

Poisson du jour 23.00€
pêche raisonnable selon arrivage, produit pêche française

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

Pièce du boucher proposition du jour selon arrivage, circuit court, viande origine UE	22.00€
Filet de canette des Dombes rôti sur la peau, Chutney d'abricot et fenouil, caviar d'aubergine grillée	23.00€
Selle d'agneau farcie rôtie à la fleur de thym Poêlée de légumes fanes et jus brun	24.00€
Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs	26.00€

Les abats et lyonnaiseries

Rognons de veau à la graine de moutarde	32.00€
Ris de veau doré au sautoir, fricassée de petits primeurs du quai saint Antoine	37.00€
Grenouilles des Dombes en persillade	38.00€

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 desserts

Dessert du Vivarais 8.00€

Garni selon la production du jour avec :

Baba ivre de rhum
Crème brulée 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
Tarte aux fruits de saison

Palette des peintres 9.00€

Alliance d'un biscuit croquant aux amandes, sorbet de saison et fruits rouges

Soufflé glacé à la châtaigne aux éclats de marron confits 9.00€

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

Les fromages

Sélectionnés chez la Mère Richard

Fromage blanc, petit pot de crème, sucre, miel ou confiture	5.50€
Demi Saint Marcelin	6.50€
Cervelle de Canut des gones	6.50€
Assortiment de fromages *(élaboré par M. Alexandre Vigne)*	8.00€

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

Le menu Cuisine en Scène

à 39€

Pâté en croûte Richelieu « maison », condiments et salsa mesclun
(classé 4ème au championnat du monde 2013, Audrey Jacquier)
Ou
Fond d'artichaut des Mères Lyonnaises au foie gras
Ou
Dos de cabillaud mariné gravlax, asperges vertes croquantes et jeunes pousses d'épinard

&

Quenelle de brochet à ma façon, sauce Nantua, risotto Arborio
Ou
Porcelet rôti à la broche, mitonnée de sous-bois et petits primeurs
Ou
Selle d'agneau farcie rôtie à la fleur de thym, poêlée de légumes fanes et jus brun

&

Fromage
Ou
Dessert du Vivarais

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
Coussin de volaille fermière des Dombes façon Henri IV, vinaigrette pomme granny smith et noisette
Ou
Ballotine de saumon façon fantasque, arlette de tomate cerise grappe confite à l'huile de basilic

&

Filet de canette des Dombes rôti sur la peau, chutney d'abricot et fenouil, caviar d'aubergine grillée
Ou
Pièce du boucher : proposition du jour selon arrivage circuit court, viande origine UE
Ou
Poisson du jour : pêche raisonnable, selon arrivage, produits pêche française

&

Fromage blanc
Ou
Dessert du Vivarais

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

Disponible uniquement pour le déjeuner

Entrée du marché

&

Plat du marché

&

Dessert du marché

Menu 2 choix (entrée et plat ou plat et dessert) à 18€

Menu 3 choix (entrée, plat et dessert) à 23€

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

Prix net, service compris.