



Menu terroir à 19€

(entrée + plat) ou (plat + dessert)

Au choix :

Assiette des Canuts

Croustillants de pieds de cochon , cervelle de Canut et salade verte

Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate

Os à moelle et sauce verte

Gratin d'andouillette(100% fraise de veau) au St Marcellin, salade verte

Saucisson chaud cuit au Beaujolais blanc

Gratinée de joues de sandre et moules

Gâteau lyonnais et sa crème anglaise à la vanille Bourbon

Poire pochée au vin rouge et aux épices

Glaces ou sorbets 2 parfums au choix (voir carte)





Menu du chef à 29€

(entrée + plat et dessert)

Au choix :

Cassolette d'escargots de Bourgogne , crème d'ail et herbes fraîches
Quenelle de brochet frite en salade gourmande
(salade verte, quenelle de brochet, Bleu de Bresse, poire et noix)

Joue de bœuf braisée au Régnié
Bar entier rôti au romarin

Dessert de votre choix à la carte

