

Menu Gourmet 28€

Ballotine de volaille à la noisette, noix et pleurotes, Légumes croquants au sel, Sauce Gribiche.

Ou

Cappuccino de petits pois-menthe, salade de moules et petits pois, émulsion au Comté.

*Magret de canard à la praline rose, purée de patate douce au vinaigre de Xerès,
navet boule d'or et jus court.*

Ou

*Cabillaud en croûte de chorizo, embeurrée de choux vert, pommes vapeur,
sauce vin blanc au curry rouge.*

Fromage blanc artisanal, assiette de fromages ou cervelle des Canuts. (+3€ en menu)

Dessert au choix

Menu Gourmand du Logis 39€

*Gelée de bœuf au piment fumé. Tartare coupé au couteau,
gingembre, citronnelle, wasabi et huile sésame.*

Ou

Œuf parfait 64°C, poireaux vinaigrette au citron, saumon fumé et huile Citrino, coulis de betterave.

Lotte pochée à l'olive noire, quinoa aux légumes, tombée de blette, jus au thym frais.

Ou

Côte d'agneau rôti, tamarin et purée d'ail, haricots coco aux légumes, persil plat, jus corsé.

Fromage blanc artisanal, assiette de fromages ou cervelle des Canuts.

Dessert au choix.

Les Entrées

***Ballotine de volaille à la noisette, noix et pleurotes, Légumes croquants au sel
Sauce Gribiche. 9€***

***Cappuccino de petits pois-menthe, salade de moules et petits pois, émulsion
au Comté. 9€***

***Gelée de bœuf au piment fumé. Tartare coupé au couteau, gingembre,
citronnelle, wasabi et huile sésame. 12€***

***Œuf parfait 64°C, poireaux vinaigrette au citron, saumon fumé et huile Citrino,
coulis de betterave. 14€***

Les Plats

***Magret de canard à la praline rose, purée de patate douce au vinaigre de
Xerès, navet boule d'or et jus court. 16€***

***Cabillaud en croûte de chorizo, embeurrée de choux vert, pommes vapeur,
sauce vin blanc au curry rouge. 17€***

***Lotte pochée à l'olive noire, quinoa aux légumes, tombée de blette, jus au thym
frais. 25€***

***Côte d'agneau rôti, tamarin et purée d'ail, haricots coco aux légumes, persil
plat, jus corsé. 25€***