

LES ENTRÉES

- Pâté en croûte maison aux gibiers frais et foie gras** **18.80 €**
(Colvert, faisán, lièvre, marcassin), une petite salade
- Foie gras de canard maison** **18.50 €**
Chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté
- « Gravlox » de saumon mariné** **18.20 €**
Crème fouettée au raifort, pain de campagne grillé

LES POISSONS

- Noix de coquilles Saint Jacques, juste poêlées** **33.00 €**
Fricassée de navets et panais au miel, beurre blanc à la citronnelle
- Cabillaud rôti avec une croûte de parmesan** **24.30 €**
Poêlée de légumes anciens et châtaignes au jus de viande

LES VIANDES

- Dos de sanglier rôti rosé, jus acidulé** **28.50 €**
Purée de céleri rave et poire au vin rouge rôtie
- Lièvre frais de Sologne « à la Royale »** **39.50 €**
Macaronis gratinés
- Suprême de volaille fermière farci à « la cervelle de canut »** **24.00 €**
Epinards frais au beurre, chips de patates douces

LES FROMAGES

- « Échantillonnage lyonnais »**
Cervelle de canut et Saint Marcellin affiné **7.00 €**
Chips de pain « mendiants » et grissini
- Demi Saint Marcellin affiné** **7.00 €**
Petite salade verte à l'huile d'olive
- Mont d'or affiné avec une petite salade** **7.00 €**

LES DESSERTS

 TOUTES NOS PATISSERIES SONT FAITES MAISON

- Mousse au champagne, citron et meringue** **9.20 €**
Tuile au grué de cacao, sauce à l'orange confite et glace vanille
- Finger tout chocolat** **9.20 €**
Mousse chocolat, nougatine aux amandes
- « Comme un Mont Blanc »** **9.20 €**
Meringue, glace marrons glacés, chantilly, sauce chocolat
- Autour de la praline de Saint Genix** **9.20 €**
Tarte, guimauve, nougat glacé et tuile

Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2018

Lundi 31 décembre, pour le déjeuner et le dîner

Amuse-bouche

Avocat, crabe et riz en rouleau
Vinaigrette aux graines de sésame

Foie gras de canard maison
Chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées
Fricassée de navets et panais au miel, beurre blanc à la citronnelle

Dos de sanglier rôti rosé, jus acidulé
Purée de céleri rave et poire au vin rouge rôtie

Mont d'or affiné et une petite salade

Mousse au champagne, citron et meringue
Sur un biscuit

75 €

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement car nous sommes tributaires des moyens de transport et des intempéries

MENU ENFANT (proposition pour les jeunes convives jusqu'à 12 ans) **12.90 €**

Blanc de poulet rôti, riz au jus ~ Glaces et sorbets du moment ~ Sirop à l'eau

Prix nets