

## LES FORMULES DU JOUR

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| <b>Entrée, plat et dessert .....</b> | <b>28.90 €</b> |
| <b>Entrée et plat .....</b>          | <b>23.00 €</b> |
| <b>Plat et dessert .....</b>         | <b>23.00 €</b> |
| <b>Menu enfant.....</b>              | <b>11.00 €</b> |

### Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

*Les Lendemains Blanc de blancs, sirop à l'abricot & romarin 5.00€*

*Avèze libre liqueur de gentiane, sirop de citron, menthe fraîche 5.00€*

### Formule comparution express 24€

*Un plat du jour, un café mignardises,*

*Uniquement au déjeuner*

### Entrées du jour : 12.50€

*Pensez à nos entrées avec un \*, elles peuvent être servies en format plat du jour*

*Tartare de hareng mariné et fond d'artichaut, tuile au parmesan\**

*Carpaccio de bœuf mariné au pesto, roquette, tomates confites et parmesan\**

*Croustillant au Saint-Marcellin et aux noix, salade frisée\**

*Velouté aux champignons et gésiers de canard confits*

*Aspic à la lyonnaise, œuf poché en gelée, lardons et croustons\**

*Terrine de canard aux olives, oignon rouge confit et toast \**

*Terrine de foie gras de canard, chutney à la mangue **suppl. 10 €***

### Plats du jour : 15.50€

*Grande salade de saison au magret de canard fumé, pignons de pin et croûtons*

*Tête de veau sauce gribiche, carotte et pomme vapeur*

*Saucisson chaud de Lyon, sauce marchand de vin et pommes fondantes*

*Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille*

*Paleron de bœuf braisé cinq heures, carottes au cumin*

*Andouillette maison Sibilia, sauce moutarde à l'ancienne et pommes vapeur*

*Dos de saumon rôti, lentilles à la crème de cèpes et lard grillé*

*Filet de daurade royale, barigoule d'artichaut à l'oseille **suppl. 6 €***

*Supreme de pintade fermière au jus gras, polenta aux cèpes **suppl. 4 €***

### Fromage 6.80€

*Demi Saint-Marcellin Mère Richard (à commander de préférence en début de repas)*

*Cervelle des Canuts*

*Chèvre frais mariné huile d'olive et thym*

*Bleu d'auvergne, confit d'airelles*

### Desserts du jour 8.80€

*Gros fromage blanc, coulis de myrtilles*

*Gâteau moelleux au chocolat noir, coulis à la poire*

*Crème caramel de nos grands-mères, madeleine*

*Panna Cotta nougat et figues*

*Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges*

*Parfait glacé à la Verveine du Velay, torsade feuilletée*

*Soupe de prunes jaunes, glace à la Verveine du Velay*

#### Prix nets

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe*

**Le Bistrot du Palais vous accueille**  
**Du lundi au samedi**  
**Au déjeuner de 12h à 14h**  
**Au diner de 19h15 à 21h40**

**Pour vos réservations ;**  
**04.78.14.21.21**

Prix nets

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe*

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