

MENU DE NOËL 2022



Amuse-bouche du Bistrot

Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

ou

Truite « Fario » d'Isère en gravelax, crème de raifort

Pesto de roquette

ou

Velouté de potimarron, chips de fourme d'Ambert et brisures de lard

Petit pain aux graines maison

Dinde roulée puis rôtie aux marrons

Gratin de cardon

ou

Pavé de biche (Française), sauce grand veneur

Gratin dauphinois

ou

Médailon d'églefin et pleurotes

Risotto et sauce Riesling

Duo Lyonnais : ½ Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

Bûche de Noël

Praliné / Chocolat

Ou

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

Ou

Mont-blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés



Menu à **65 €**

OU

60 €

Sans le fromage