

MENU 31€ (de saison)

Compter 1 heure de préparation pour un plat

rosette de Lyon

pâté de tête persillé

assiette des soyeux

(Museau, cervelas, pied de veau)

gâteau de foie de volaille

(Sauce tomate)

pied de cochon rôti (45 mn) prévenir rapidement

rouleau de cochon (poitrine de porc)

quenelle de brochet

andouillette ficelle (x.braillon)

(à la fraise de veau selon production, Sauce moutarde)

tripes en sauce

sabodet aux lentilles

(Saucisson cuit 5 heures dans du vin)

Mais déjà cuit !!!

joue de bœuf au miel

dessert ou fromage

LA CARTE

les entrées 11€

les plats 20€

les desserts 6€

tarte praline, sorbet citron, fondant chocolat

les fromages 6€

Cervelle des canuts, fromage blanc

Nous gardons la salade

Pour les chèvres !!!!

(jme comprends)