A LA CARTE

Ouverture gustative

Ravioles de tourteau, céleri rémoulade de crustacés 23

Fine tartelette de saumon gravlax, parmesan, crème parmentière de citron confit 19

Poireaux vinaigrette, saucisson lyonnais,oeuf poché, crème légère de moutarde 18

Suggestion du jour

Vingt mille lieues sous les mers

Filet de dorade et sa fine mousseline de poisson aux légumes, feuilleté parmesan, sauce choron 28

Médaillon de lotte rôti, risotto crémeux aux senteurs de sous-bois, sauce vin jaune 33

Métissage de légumes dans un mélange de textures et saveurs
(plat végétarien) 28

Suggestion du jour

Entre ciel et terre

Ballotine de volaille aux cèpes, polenta croustillante, sauce aux cèpes 28

Quasi de veau, carottes fondantes à la fleur d'oranger,jus légèrement moutardé à l'orange 33

Suggestion du jour

Entracte crémeux

Demi Saint Marcellin de notre maître affineur 8

Mousse de roquefort, chutney de pomme 8

Milk Shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouge 7

Assortiments de fromages affinés 16

Accords mets et boissons au gré de nos envies

Forfait 3 verres 32

Final en douceur

Votre commande de dessert se fait en début de repas. Demandez-nous votre accord dessert et vin.

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé 12

Intense chocolat moka, praliné et sésame noir 12

Millefeuille vanille-poire, caramel au beurre salé 12

Maxi finger et Dépendances « le grand classique » 12

Caprice de Solis (assortiment de desserts à l'inspiration du moment) 20

Assortiment de glaces et sorbets (glaces artisanales des Alpes)
3 parfums 12

Suggestion du jour

La disponibilité des plats dépend des arrivages. Nos viandes sont d'origine française et union européenne. Tous les plats de notre carte sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.Une carte indiquant les allergènes disponibles sur demande - Prix nets TVA à 10 % service compris.Pour nos jeunes convives, nous vous proposons un menu équilibré - Composé d'un plat et d'un dessert -20 € (10 ans).Les contenants à emporter vous seront facturés 2€ pièces.

NOS MENUS

Menu N'en perdez pas une miette

Entrée, Poisson ou Viande, Dessert **50**

Soupe de Bienvenue

Fine tartelette de saumon gravlax, parmesan, crème parmentière de citron confit
ou
Poireaux vinaigrette, saucisson lyonnais, oeuf poché, crème légère de moutarde

---

Filet de dorade et sa fine mousseline de poisson aux légumes, feuilleté parmesan, sauce choron
ou
Ballotine de volaille aux cèpes, polenta croustillante, sauce aux cèpes

---

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète
ou
Millefeuille vanille-poire, caramel au beurre salé

Mignardise

Formule déjeuner

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **26**

Supplément fromage dans la formule déjeuner. **4,50**
Nous vous proposons afin d'accompagner votre formule déjeuner notre forfait boisson comprenant 1 verre de vin, ½ eau minérale et 1 café par personne. **9,90**
Les plats listés ci-dessus peuvent changer en fonction des arrivages.

Menu N'en perdez pas une miette "DE PLUS"

Entrée, Poisson ,Viande, Fromage, Dessert **72**

Soupe de bienvenue

Fine tartelette de saumon gravlax, parmesan, crème parmentière de citron confit
ou
Poireaux vinaigrette, saucisson lyonnais,oeuf poché, crème légère de moutarde

---

Filet de dorade et sa fine mousseline de poisson aux légumes, feuilleté parmesan, sauce choron

---

Ballotine de volaille aux cèpes, polenta croustillante, sauce aux cèpes

---

Demi Saint Marcellin de notre maître affineur
ou
Mousse de Fourme d'Ambert, chutney de pomme
ou
Milk Shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète
ou
Millefeuille vanille-poire, caramel au beurre salé

Mignardise

Menu carte blanche

6 plats **102**

Servi pour l'ensemble des convives.

Aucun changement dans les menus ne peut être accepté

Maîtres Cuisiniers de France

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les Toques Blanches Lyonnaises

FABRiCE BONNOT BY CUiSiNE ET DÉPENDANCES

Du Lundi au Vendredi
Nous vous remercions de bien vouloir vous installer à votre table au plus tard à 13h15 pour le déjeuner et 21h15 pour le dîner.
Déjeuner fermeture du restaurant à 14h45
Dîner fermeture du restaurant à 23h30

FABRICE BONNOT

Mon engagement est sans faille et je compte sur le votre afin de tous nous réunir autour des valeurs de générosité, convivialité, bienveillance.

Un Chef engagé **Fabrice BONNOT**

Chevalier de l'ordre national du mérite
Prix de la Fraternité de la Légion d'Honneur

envie d'un Sourire