

## LES ENTRÉES

<b>TERRINE de Foie Gras de Canard</b>	<b>19.00</b>
CHUTNEY de FRUITS ET PAIN de CAMPAGNE grillé	
<b>SAUMON MARINÉ à LA SCANDINAVE</b>	<b>18.30</b>
CRÈME d'AUBERGINES ET GRESSINS	

## LES POISSONS

<b>FILET de BAR à LA PLANCHA</b>	<b>24.00</b>
FENOUIL CONFIT ET POMMES de TERRE NOUVELLES	
<b>BLANCS de Seiche Moelleux</b>	<b>22.00</b>
RISOTTO à LA VÉNITIENNE	

## LES VIANDES : \*BŒUF & VEAU ORIGINE FRANCE

<b>SUPRÊME de Volaille Fermière rôti</b>	<b>29.00</b>
A «LA DiabLe», TOPINI SARDI ET CAROTTES CONFITES	
<b>FILET de BŒUF* Poêlé au GORGONZOLA</b>	<b>32.00</b>
EPINARDS frais EN BRANCHES ET POMMES SAUTÉES AU ROMARIN	

## LES FROMAGES

<b>FROMAGE BLANC EN FAISSELLE</b>	
NATURE	<b>4.30</b>
CRÈME double	<b>4.60</b>
<b>SAINT-MARCELLIN Affiné "MÈRE RICHARD"</b>	<b>4.00</b>
UN demi SAINT-MARCELLIN	
<b>ASSIETTE LYONNAISE</b>	<b>6.70</b>
DEMI SAINT-MARCELLIN AFFINÉ ET BARATTE de CHÈVRE frais	
<b>LA SÉLECTION de FROMAGES RÉGIONAUX</b>	<b>9.00</b>
SAINT-MARCELLIN, FOURME d'AMBERT, COMTÉ ET BARATTE de CHÈVRE	
PAIN AUX FRUITS SECS	

MENU du JOUR 2 PLATS 26.50 € ET 3 PLATS 30.80 €

FORMULE « AUTOUR d'un PLAT » 20 €

PÂTES « DE CECCO » & DESSERT

Servi AU DÉJEUNER EN 45 min du LUNDI AU SAMEDI à L'ESPACE BAR du 1er ÉTAGE

POUR UNE GARANTIE de fraîcheur IRRÉPROCHABLE, CERTAINS PLATS ou DESSERTS PEUVENT MANQUER MOMENTANÉMENT à LA CARTE

NOTRE CHEF EST à VOTRE disposition EN CAS de RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ou d'ALLERGIES.

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES PEUVENT ÊTRE CONSULTÉES à L'ACCUEIL du RESTAURANT.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ÉTABLISSEMENT N'ACCÈPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.