

Notre menu Saveurs...

Tartelette de boudin blanc aux pommes, crème de foie gras, mesclun de salades

ou

Terrine de filets de perdreaux au foie gras, vinaigrette de betteraves

ou

Tartare de saumon fumé et frais, condiments et avocat, chantilly au citron

ou

Velouté de butternut, fricassée de noix de pétoncles et crevettes aux petits légumes

Feuilleté de lieu jaune à la fondue de poireaux, coulis de crustacés

ou

Filet de merlu pané au vert, mousse de panais, écrasé de pommes de terre

ou

Longe de veau braisée aux légumes d'hiver,
purée de patate douce à la cardamome

ou

Suprême de chapon aux champignons, risotto aux cèpes

Dessert au choix dans notre carte

Menu à 28 € ttc service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Pour tous problèmes liés aux allergènes, veuillez nous consulter

Notre menu Gourmet...

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché

Filet de bœuf poêlé aux champignons sauce vin rouge
ou
Noix de Saint Jacques poêlées aux citrons confits

Dessert au choix dans notre carte

Menu à 36 € ttc service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Pour tous problèmes liés aux allergènes, veuillez nous consulter

Notre carte...

Salade Lyonnaise	12 €
Tartelette de boudin blanc aux pommes, crème de foie gras	12 €
Terrine de filets de perdreaux au foie gras, vinaigrette de betteraves	12 €
Tartare de saumon fumé et frais, condiments et avocat, chantilly au citron	12 €
Velouté de butternut, fricassée de noix de pétoncles et crevettes aux petits légumes	12 €
Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché	17 €
Salade Soleil et Jardin	
(Salade, tomates, avocat, carottes, magret fumé, terrine perdreaux, boudin blanc, foie gras)	17 €

Feuilleté de lieu jaune à la fondue de poireaux, coulis de crustacés	17 €
Filet de merlu pané au vert, mousse de panais, écrasé de pommes de terre	17 €
Noix de Saint Jacques poêlées aux citrons confits	21 €

Formule grenouilles et ses pommes frites à volonté	21 €

Hamburger Soleil et Jardin	
(Pain brioché, tomates, bœuf, salade, pistou et parmesan)	17 €

Faux filet grillé et ses pommes frites	16 €
Suprême de chapon aux champignons, risotto aux cèpes	17 €
Longe de veau braisée aux légumes d'hiver, purée de patate douce	17 €
Filet de bœuf poêlé aux champignons sauce vin rouge	21 €

Fromages et desserts.....

Fromage blanc en faisselle à la crème	4 €
$\frac{1}{2}$ Saint Marcellin, mesclun de salades et noix	6 €

Tulipe de glace et sorbet aux fruits de saison	7 €
Gratin de fruits de saison (pommes, poires, banane) au kirsch	7 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	7 €
Palet breton aux agrumes et crème mousseline vanillée, sorbet passion	7 €
Verrine d'ananas-mangues-kiwis, crème mascarpone vanillée, glace coco	7 €
Gaufre minute à la crème de marrons, sauce chocolat et chantilly, glace noisette	7 €
Fondant moelleux au chocolat, glace vanille	7 €