

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 menu Saveurs...

Mousseline de saumon (fumé et frais) à la ciboulette, vinaigrette aux herbes et tomates

ou

Croustillant de lapin au foie gras et estragon, mesclun de salades

ou

Velouté de lentilles vertes aux magrets fumés et son œuf de caille au plat

ou

Salade d'endives au chorizo et crevettes, sauce tartare

Filet de lieu jaune grillé à la fondue de chou vert et petits légumes, beurre soja

ou

Dos de cabillaud poêlé, étuvée de topinambours et écrasé de pommes de terre, crème à l'orange

ou

Sauté de rognons de veau à la graine de moutarde et champignons, purée de pommes de terre

ou

Gigot d'agneau de 8 heures à la crème d'ail, fricassée de pommes de terre, et mousse de chou fleur à l'emmental

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 carte...

Salade Lyonnaise	12 €
Mousseline de saumon (fumé et frais) à la ciboulette, vinaigrette aux herbes et tomates	12 €
Croustillant de lapin au foie gras et estragon, mesclun de salades	12 €
Velouté de lentilles vertes aux magrets fumés et son œuf de caille au plat	12 €
Salade d'endives au chorizo et crevettes, sauce tartare	12 €
Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché	17 €

Salade Soleil et Jardin

(Salade, tomates, avocat, carottes, terrine de saumon, Saint Jacques, crevettes, saumon fumé) 17 €

Filet de lieu jaune grillé à la fondue de chou vert et petits légumes, beurre soja	17 €
Dos de cabillaud poêlé, étuvée de topinambours et écrasé de pommes de terre, crème à l'orange	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 €
Sauté de rognons de veau à la graine de moutarde et champignons, purée de pommes de terre	17 €
Gigot d'agneau de 8 heures à la crème d'ail, fricassée de pommes de terre et mousse de chou fleur à l'emmenthal	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 €
Crème brûlée aux mangues et vanille, langue de chat	7 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	7 €
Verrine chocolat et crème mascarpone aux cerises Amarena, copeaux de chocolat	7 €
Feuillantine craquante d'ananas et raisins, chantilly et sorbet fruits exotiques	7 €
Tarte fine feuilletée aux pommes et crème pistachée, glace vanille macadamia	7 €
Fondant moelleux au chocolat, glace vanille	7 €