

Notre menu Saveurs...

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

ou

Terrine de filet de rouget et saumon fumé, vinaigrette à l'orange

ou

Croustillant de filets de faisan au foie gras et champignons, mesclun de salades

ou

Tartare de filets de cabillaud aux crevettes et avocat, chantilly à l'anis étoilé et tuile au parmesan

Papillote de poissons (saumon, cabillaud, églefin) aux légumes d'hiver sauce crustacés

ou

Tournedos de merlu au lard, purée de rutabaga et flan de courge butternut, coulis de poireaux

ou

Suprême de chapon à la fondue de choux rouges et marrons, risotto aux cèpes,
sauce au vin rouge

ou

Sauté de sanglier façon « Grand Veneur », purée de patates douces au curcuma

Dessert au choix dans notre carte

Menu à 28 € ttc service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française sauf faisan (origine du Royaume Uni)
Pour tous problèmes liés aux allergies, veuillez nous consulter

Notre menu Gourmet...

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché
compotée de pommes à la cannelle

Filet de bœuf poêlé aux champignons sauce vin rouge
ou
Noix de Saint Jacques poêlées à la fondue d'endives et fenouil,
écrasé de pommes de terre, beurre citron

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, mesclun de salades	12 €
Terrine de filet de rouget et saumon fumé, vinaigrette à l'orange	12 €
Croustillant de filets de faisan au foie gras et champignons, mesclun de salades	12 €
Tartare de filets de cabillaud aux crevettes et avocat, chantilly à l'anis étoilé et tuile au parmesan	12 €
Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices et son toast brioché	17 €

Salade Soleil et Jardin	17 €
(Salade, tomates, avocat, carottes, terrine de rouget, Saint Jacques, saumon fumé, tartare cabillaud)	

Papillote de poissons (saumon, cabillaud, églefin) aux légumes d'hiver sauce crustacés	17 €
Tournedos de merlu au lard, purée de rutabaga et flan de courge butternut, coulis de poireaux	17 €
Noix de Saint Jacques poêlées, fondue d'endive et fenouil	23 €

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 à la fondue de choux rouges et marrons, risotto aux cèpes, sauce vin rouge	17 €
Sauté de sanglier façon « Grand Veneur », purée de patates douces au curcuma	17 €
Filet de bœuf poêlé aux champignons sauce vin rouge	23 €

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 €
Terrine de poires au vin rosé et crumble, coulis de fruits rouges glace barbe à papa	7 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	7 €
Verrine chocolat blanc et mascarpone aux mangues, tuile à l'orange	7 €
Bonbon tiède croustillant aux pommes et ananas au rhum, glace coco	7 €
Barre Mont Blanc à la crème de marrons, sauce chocolat et glace vanille	7 €
Fondant moelleux au chocolat, glace vanille	7 €