

MENU DU TERROIR 20 €
LOGIS

Salade Beaujolaise des Pierres Dorées [Salade, Lardons, Tomates, Oeuf]

Beaujolais salad of Pierres Dorées [salad, diced bacon, tomatoes, eggs]

ou / or

Saucisson Beaujolais et son coulis de Tomate maison

Beaujolais Sausage and its Chef's own tomato coulis

ou / or

Terrine du Chef et sa confiture d'échalote
Chef's special pâté and its shallot jam

Andouillette à la crème de cidre

Andouillette (small sausage made of chitterlings) with cider cream

ou / or

Poisson du Marché

Fresh fish from the market

Fromage Blanc crème

Fromage blanc with cream

ou / or

Duo de Desserts Maison

Two Chef's own desserts

MENU ENTRE DEUX SAISONS
27 € → 25 €

Saumon frais et mariné par nos soins, à l'huile d'olive citronnée

Fresh salmon Chef's own maringote with lemony olive oil

ou / or

Bruchetta de chèvre et légumes marinés au sirop Balsamique et son bouquet de salade

Goat cheese "bruchetta" and marinated vegetables with balsamic syrup and its bunch of salad

ou / or

Ballottine de Volaille à ma façon, salade Multicolore
Chef's own meat loaf (made with poultry), multicoloured salad

Onglet de Veau au jus corsé et ses légumes

Prime cut of veal with spicy juice and its vegetables

ou / or

Poisson frais du marché selon arrivage, sa sauce, ses garnitures

Fresh fish from the market depending of delivery, its sauce, its accompaniment

ou / or

Souris d'Agneau façon tagine

Knuckle of lamb like tajine

Trilogie de Fromage sec ou blanc crème

Cheese trilogy or fromage blanc with cream

ou / or

Duo de Desserts maison / Two Chef's own desserts



MENU HARMONIE GOURMANDE
40 € → 38 €

Sifflet de Foie Gras au Pain d'épice et sa confiture de Figue

Foie gras with gingerbread and its prickly pear jam

ou / or

Salade de Homard et sa Crème acidulée

Lobster salad and its slightly acid cream

ou / or

Fricassée d'escargots [de chez Jean-Paul] dans sa pomme cuite au four

Snails fricassee [from Jean-Paul's] in its baked potato

Filet de Boeuf* poêlée aux Morilles, légume du marché

Fillet, mixed fried mushrooms (morel), vegetables from market*

ou / or

Belle tranche de Foie de Veau juste déglacée au vinaigre de Xérès

Calves' steak deglazed with Xeres vinegar

ou / or

Poisson du Marché selon arrivage, sauce safranée

et queue d'écrevisse

Fresh fish from the market depending of delivery, sauce with saffron and crayfish tail

ou / or

Grenouilles fraîches [sur commande]

Fresh fried frogs [on demand]

Chariot de Fromages frais et affinés

Trolley of cheese, fresh and matured in a cellar

ou / or

Fromage Blanc / Fromage blanc

Délice et Gourmandises Maison

Chef's own delight and delicacies