

# MENU DÉCOUVERTE

---

## La Mise en Bouche

---

Ombre Chevalier cuisson unilatéral, jus de Persil plat, émulsion d'Oignons doux, vinaigrette Pomme Granny Smith, pâte de Citron.

Ou

Coquilles Saint Jacques grillées, bouillon de Salsifis  
jus de Truffes Mélanosporum.

---

Rouget Barbet, cuit sur la plancha, Pomme de terre farcie,  
Artichauts, Asperges vertes, écume de Safran, jus d'Agrumes.

Ou

Pavé de Bœuf Charollais, sauce marchand de Vins, Céleri rave comme  
un Risotto, Betteraves potagères et jeunes Poireaux.

---

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

---

Pamplemousse en fraîcheur, Kumquats, Citron, Mandarine et Vanille

Ou

Un Irlandais à Lyon, Irish coffee frais

---

Mignardises.

Le Menu 63 euros