

L'Apéro

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON** Figues et pain d'épices **25€**
- DÉCLINAISON DE COCHONAILLES** Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Terrine des régions, Grattons de porc et ses condiments **29€**
- TAPENADE AUX OLIVES NOIRES MARINÉES PROVENÇALES,** petits filets d'enchois à l'huile et son pain grillé **11€**

Pour ouvrir l'appétit

- OEUFs MIMOSA À LA MODE DE COLETTE** posés sur un tendre lit de verdure **9€**
- SALADE PAYSANNE** Salade frisée, croutons, lardons, oeufs pochés, tomates cerises, crudités de saison **18€**
- POIREAUX VINAIGRETTE** comme à la maison **8€**
- PETIT SAUCISSON BRIOCHÉ** piqué aux trompettes de la mort et nappé d'une sauce onctueuse aux morilles **24€**

Les petits chefs - 15€

- STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE OU CROQUETTES DE POISSON**
gratin dauphinois
glace en dessert

De la mer à l'assiette

- L'AUTHENTIQUE QUENELLE LYONNAISE DE BROCHET** nappée d'une sauce Nantua (15 minutes d'attentes) **19€**
- SEICHE SNACKÉE À LA PLANCHA** persillade provençale **21€**
- PÂTES CALAMARATA AUX PALOURDES** et son jus d'ail **24€**

L'art de la viande

- TARTARE** taillé au couteau et relevé par des condiments façon bistrot **23€**
- PIÈCE DE BOUCHER LIMOUSINE** (300gr) «faux filet de boeuf» à la plancha et sa crème onctueuse au St. Marcelin de la Mère Richard **34€**
- MAGRET DE CANARD AU MIEL AOP D'APICULTEUR** avec gratin dauphinois **32€**
- LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU** tirée à la ficelle, servie avec une sauce signature Dijonnaise **25€**

Un petit plaisir ?

- LA TRILOGIE DU FROMAGER** Moissac des cévennes, St Marcelin de la Mère Richard, Roquefort maison Gabriel Coulet **19€**
- PROFITEROLES NAPPÉES DE CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES EFFILÉES** **14€**
- TARTE AUX PRALINES** **12€**
- TARTE AUX FRAISES DESTRUCTURÉE** **13€**