MENU VATEL 45.00€

Amuse-bouches

ENTRÉE
Œuf de poule "Mollet" puis fumé, petits pois et lard paysan, crème onctueuse
ou
Asperges vertes du Val de Loire, Jambon Ibérique "Cinco Jotas" et mousseline légère à l'ail des ours

PLAT
Plat Signature pour 2 convives: Rouget Grondin cuit au plat entier à la façon d'une bouillabaisse, rouille et jus de soupe safranée
ou
Echine de cochon du Cantal, embeurrée de choux vert frisé, crème de moutarde et jus court
ou
Langue de Veau cuite lentement, gros tortellini "épinards, ricotta", coulis vert et jus court simplement vinaigré

FROMAGE Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT Suggestion du Chef

DESSERT Choix à la carte

FORMULE VATEL BUSINESS 39.00€

servie du mercredi au vendredi midi uniquement

Entrée + Plat + Dessert
Au choix dans le menu Vatel

MENU VÉGÉTARIEN 36.00€

ENTRÉE Tarte fine de champignons cuits et crus, pickles d'oignons rouges

PLAT Premières asperges blanches Françaises et légumes printaniers roulés à l'huile d'olive

PRÉ-DESSERT Suggestion du Chef

DESSERT
Plateau de fromages frais et affinés
ou
Faisselle et crème épaisse
ou
Dessert à la carte

(Prix net, service compris)

MENU GRAND VATEL 65.00€

Amuse-bouches

ENTRÉE

Foie gras frais de Canard mi-cuit, rhubarbe confite, pain toasté et bouquet de Salades

ou

Homard en vinaigrette, guacamole légèrement épicé rafraichi au pamplemousse blanc et rose

PLAT

Plat Signature pour 2 convives: Côte de Bœuf flambée "Vatel", pommes grenailles et jus court

ou

Magret de Canard "Maturé sur le coffre", le suprême cuit "rosé", la cuisse en pastilla, salade d'herbes fraîches

ou

Omble Chevalier de la Maison Murgat, petit-pois à la Française, fumet à l'ail des ours

FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT

Suggestion du Chef

DESSERT

Choix à la carte

MENU DES MÈRES LYONNAISES 55.00€

Amuse-bouches

ENTRÉE

Queues de Langoustines poêlées, gnocchis de ricotta au citron, courgettes marinées, bouillon de carapaces

ou

Très grosse Asperge rôtie au sautoir, puis mise en marinière de coquillages, Hollandaise au syphon

PLAT

Plat Signature pour 2 convives: Paletot de Volaille fermière, courgette, fenouil et petits pois frais à la mélisse

ou

Côte de Veau Française taillée épaisse, premières asperges vertes Françaises, morilles fraiches jus court et crème d'ail douce

ou

Dos de Maigre "Bio", côtes de blettes et Asperges Blanche en fricassée, fumet de cuisson juste crémé

FROMAGE

Plateau de fromages frais et affinés ou faisselle et crème épaisse

PRÉ-DESSERT

Suggestion du Chef

DESSERT

Choix à la carte

(Prix net, service compris)

DESSERTS A LA CARTE

Panacotta vanille, fraise et rhubarbe,
croustillant de céréales, sorbet fraise (gluten free)

OU

Menthe et chocolat, sablé cacao, crémeux chocolat,
glace Vanille et Stracciatella

OU

Brioche façon pain perdu, pomme rôtie servie avec
une sauce caramel fumée et glace vanille

OU

Croustillant passion, tartare et crémeux mangue namelaka itakuja
sorbet exotique aux baies de Timut

Nous travaillons uniquement des produits de saison et frais.
Nous nous réservons le droit de modifier nos menus à tout moment en fonction des arrivages du jour et de l'organisation pédagogique.
Merci de votre compréhension.

Prix TTC et service compris.

Merci d'informer le personnel de service en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.