VENTE À EMPORTER

FOIE GRAS MAISON IGP des Landes

Cuit au naturel, avec un soupçon de Bas-Armagnac

130 € / kg

500g 70€ 250g 36€

Réservations jusqu'au 24 décembre 2026

—

VOLAILLE AU VIN JAUNE

Gratin dauphinois aux cèpes

28 € par personne

COMMANDES & RÉSERVATIONS

73 rue Masséna · 69006 Lyon

06 46 58 36 90

SUR PLACE

MENU DE NOËL

Repas du soir du 24 décembre · Déjeuner du 25 décembre

75 € par convive

MISE EN BOUCHE

Céleri rémoulade et truite des plateaux du Mézenc, façon gravlax

ENTRÉE

Foie gras au naturel

Pain de campagne grillé

PLATS

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Agrumes bio de Corse – Domaine de la Taste
Mousseline de chou-fleur et noisettes

Volaille La Coucou de Rennes

Entièrement désossée, fine farce aux cèpes
Jus de carcasse déglacé au vin jaune Domaine Credoz à Château Chalon lié d'une cuillère de crème épaisse · Pommes dauphine Sémantème

La Coucou de Rennes est l'une des dernières races anciennes de volailles fermières. Peu adaptée aux critères de l'élevage intensif, elle nécessite de grands espaces et une durée d'élevage d'environ 150 jours.

FROMAGE

Déclinaison de Comté bio

Du Chalet de Saint-Mo · Saint-Maurice-en-Montagne

DESSERTS

Chou craquelin

Mousseline à la châtaigne bio · Soupçon de rhum
Caramel au beurre salé · Amandes grillées

— OU —

Mousse au chocolat 70 % grand cru

Fleur de sel de l'Île de Ré · Huile d'olive de l'Huilerie Richard

Cuisine de saison · Produits choisis avec soin

ACCORD METS & VINS

30 € par personne

Apéritif et 4 verres de 8 cl
Alsace · Jura · Anjou · Vallée du Rhône