

ENTREES

Foie Gras de Canard,
Chutney de Dattes au Tamarin 18 €

L'assiette de 6 ou 9 Huîtres Fines de Claires N°2
14€ / 20€

Le Classique Œuf Meurette à la fondue d'oignon mauve 9 €

La Salade St Laurent « Version Hiver » à l'endives Mimosa,
Ventrèche de Thon mi-cuit et noix de Grenoble 11 €

Ballotine de la Basse-cour marbrée de Foie Gras,
des câpres et une fine gelée au Porto 14 €

Soupe de Moules et poireau aux pistils de Safran 9 €

Cassolette d'Escargots de Bourgogne du Père Grandjean
au Beurre d'herbes 15 €

Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre 14 €

Ravioles Forestière à l'ail doux et queues d'écrevisses 14 €

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Un Poisson ou une Viande avec une garniture au choix
et un Dessert

12 €

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ

POISSONS

Dos de Cabillaud ½ Sel « Façon Aioli » 23 €

Des Noix de Saint-Jacques rôties et des Cèpes baignés d'un Beurre Battu à l'échalote grise et Soja 27 €

Gambas « Black Tiger » au Curcuma avec des Spaghettini 22 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 26 €

VIANDES

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge », avec une onctueuse Pomme Purée 23 €

Carré d'Agneau de Lait de L'Aveyron, petit ragoût de champignons « Boutons » à l'estragon 26 €

La Savoureuse Entrecôte « Angus » gratin de cerfeuil Tubéreux et sucrine à la muscade 26 €

Le Traditionnel Poulet de Bresse à la crème « Selon la Mère Blanc » 26 €

Supplément Morilles

7 €

La viande Bovine Angus en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus gouteuses et tendres, elle est garantie sans hormone

Image de Saison

Soupe de Moules et poireau aux pistils de Safran

ou

La Salade St Laurent « Version Hiver » à l'endives Mimosa,
Ventrèche de Thon mi-cuit et noix de Grenoble

ou

Le Classique Œuf Meurette à la fondue d'oignon mauve



Dos de Cabillaud ½ Sel « Façon Aioli »

ou

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge »,
avec une onctueuse Pomme Purée

Fromage OU le choix des Desserts

28 €

Fromage ET le choix des Desserts

32 €

Terre & Mer

Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre

ou

Foie Gras de canard, Chutney de Dattes au Tamarin



Ravioles Forestière à l'ail doux et queues d'écrevisses

ou

Gambas « Black Tiger » au Curcuma avec des Spaghettini



Des Noix de Saint-Jacques rôties et des Cèpes
baignés d'un Beurre Battu à l'échalote grise et Soja

ou

Carré d'Agneau de Lait de L'Aveyron,

petit ragoût de champignons « Boutons » à l'estragon



42 €
2 Plats

Fromage et le choix des Desserts

49 €
3 Plats

Entre Bresse, Dombes et Mâconnais

Cuisses de grenouilles fraîches sautées en Persillade

ou

Ravioles Forestière à l'ail doux et queues d'écrevisses

ou

Cassolette d'Escargots de Bourgogne du Père Grandjean
au Beurre d'herbes



Le Traditionnel Poulet de Bresse* à la crème « Selon la Mère Blanc »



Fromage et le choix des Desserts

45 €

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

- Au déjeuner sauf dimanches et jours fériés 19 €

- Au dîner sauf Week-end et jours fériés 21 €

Demi St-Marcellin, Cervelle des Canuts

ou

Fromage Blanc 4 €

L'assiette des fromages du moment 6 €

Le choix des desserts 8 €

*La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée.
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

***Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 13h30* pour le déjeuner et 21h30* pour le dîner
Notre offre se renouvelle au rythme d'un changement de carte tous les mois au fil des saisons***

***Directeur : Laurent COMBA
Chef de Cuisine : Philippe MAZUIR
Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Décembre 2011***