



## Manifesto

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

## LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert

42€

## LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert

15€

## SUGGESTION, À PARTAGER...

Pièce.s à partager, sélectionnée.s avec soin par le Chef Nicolas Moreau et ses équipes. Choix selon arrivage, saison et inspiration.

Viande et/ou poisson pour 2 personnes

50€ / pers

Accompagnement : pomme de terre fondante et sauce béarnaise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

# LE MENU DU CHEF

---

Du lundi au dimanche midi & soir

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

## ENTRÉES

**L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES** 

Polenta parfumée au mélilot, sauce au vin rouge

OU

**LES ESCARGOTS DE QUINCIEUX**

Façon Parmentier aux champignons des bois

## PLATS

**LE MAGRET DE CANARD FRANÇAIS**

Chutney de pruneaux à l'armagnac, légumes rôtis

OU

**LINGUINE BIO** 

Crème de noix de cajou au baies rose,  
épinards frais en branche, huile de ciboulette

OU

**LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES**

Courge butternut, gomasio aux amandes,  
émulsion au curry et moutarde

## DESSERTS

**LA NOISETTE DU PIÉMONT**

Paris Brest Mont Cindre

OU

**LA POIRE DE NOS RÉGIONS**

Sur la route des épices, crème de spéculoos et crème glacée au yaourt

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



## LA CARTE DU SOIR

### TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>HOUMOUS</b>  | 9€  |
| Carottes et pois chiches à la cacahuète grillée                                                  |     |
| <b>ASSIETTE DE JAMBON SERRANO</b>                                                                | 12€ |
| Affiné 18 mois, pan con tomate                                                                   |     |
| <b>ANCHOIS FUMÉS SUR TOAST</b>                                                                   | 16€ |
| Beurre d'estragon et radis ronds                                                                 |     |

### ENTRÉES

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES</b>  | 15€ |
| Polenta parfumée au mélilot, sauce au vin rouge                                                                      |     |
| <b>LA VOLAILLE FERMÈRE D'Auvergne</b>                                                                                | 21€ |
| Salade romaine, sauce césar, parmesan AOP                                                                            |     |
| <b>ESCARGOTS DE QUINCIEUX</b>                                                                                        | 16€ |
| Façon parmentier aux champignons des bois                                                                            |     |
| <b>LE RIS DE VEAU FRANÇAIS</b>                                                                                       | 25€ |
| Topinambour à l'huile de noisette, châtaignes, jus à la fève de tonka                                                |     |

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



## PLATS – tous nos plats sont accompagnés de Panisses Provençales

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>LA PLUMA IBÉRIQUE</b> .....                                                                              | 36€ |
| Pomme de terre au jus et chorizo Bellota                                                                    |     |
| <b>NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC</b> .....                                               | 34€ |
| Cerfeuil racine, sauce grenobloise                                                                          |     |
| <b>LE MAGRET DE CANARD FRANÇAIS</b> .....                                                                   | 29€ |
| Chutney de pruneaux à l'armagnac, légumes rôtis                                                             |     |
| <b>LINGUINE BIO</b>  ..... | 26€ |
| Crème de noix de cajou au baies rose,<br>épinards frais en branche, huile de ciboulette                     |     |
| <b>LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES</b> .....                                                                   | 34€ |
| Courge butternut, gomasio aux amandes,<br>émulsion au curry et moutarde                                     |     |

## FROMAGES LE GONÉ – À Neuville-sur-Saône

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| <b>ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS</b> ..... | 11€ |
| Chutney de fruits de saison                  |     |

## DESSERTS

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>LA NOISETTE DU PIÉMONT</b> .....                                               | 12€ |
| Paris Brest Mont Cindre                                                           |     |
| <b>LA POMME EN L'AIR</b> .....                                                    | 12€ |
| Sur une gaufre, compotée au gingembre,<br>crème glacée à la vanille de Madagascar |     |
| <b>LA POIRE DE NOS RÉGIONS</b> .....                                              | 12€ |
| Sur la route des épices, crème de spéculoos et crème glacée au yaourt             |     |
| <b>LE CHOCOLAT ORIADO BIO</b> .....                                               | 12€ |
| Mousse au chocolat tiède au whisky, marmelade de kumquats et mandarines           |     |

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.