

# CUISINE À MANGER

## 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.

### MENU DU JOUR

Servi uniquement les midis  
du lundi au vendredi, hors jours fériés  
À choisir parmi les suggestions du jour

Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 33€

### MENU DU GONE

Moins de 12 ans  
Selon les inspirations du Chef

Plat + Dessert 15€

### SUGGESTION DU MOMENT

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

# CARTE DU MIDI

---

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés.  
À choisir parmi les suggestions du jour.

## ENTRÉES

<b>LA VOLAILLE FERMIÈRE D'AUVERGNE</b> .....	21€
Salade romaine, sauce César, parmesan AOP	
<b>LA SARDINE DE L'ATLANTIQUE</b> .....	17€
Sauce escabèche, salade de fenouil et vinaigre de bonite séchée	

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

<b>L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE L'ORON</b> .....	32€
Mousseline de céleri rave, huile vierge de céleri et pomme verte	
<b>LE MAGRET DE CANARD FERMIER</b> .....	29€
Chutney de prunes au gingembre et légumes rôtis	



<b>LINGUINE BIO</b> .....	26€
Crème de noix de cajou au baies rose, épinards frais en branche, huile de ciboulette	

## 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 POIRE DE CHASSELAY</b> .....	12€
Crème de spéculoos, crème glacée au yaourt	