



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.



LA CARTE

Servie uniquement le soir du lundi au vendredi,
Servie midi et soir les weekends et jours fériés

À PARTAGER... OU PAS !

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

ENTRÉES

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES 	15€
Polenta parfumée au mélilot, sauce au vin rouge	
LA VOLAILLE FERMIÈRE D'Auvergne	21€
Salade romaine, sauce césar, parmesan AOP	
ESCARGOTS DE QUINCIEUX	16€
Façon parmentier aux champignons des bois	
LE RIS DE VEAU FRANÇAIS	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

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

FROMAGES LE GONÉ – À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	11€
Chutney de fruits de saison	

DESSERTS

LA NOISETTE DU PIÉMONT	12€
Paris Brest Mont Cindre	
LA POMME EN L'AIR	12€
Sur une gaufre, compotée au gingembre, crème glacée à la vanille de Madagascar	
LA POIRE DE NOS RÉGIONS	12€
Sur la route des épices, crème de spéculoos et crème glacée au yaourt	
LE CHOCOLAT ORIADO BIO	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.



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 GONÉ

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

Tarifs TTC service compris.

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