



## 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 EN 3 TEMPS

59€

### - Juste à temps -

#### **L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES**

Polenta parfumée au mélilot, sauce au vin rouge

OU

#### **LA VOLAILLE FERMIERE D'AUVERGNE**

Salade romaine, sauce César, parmesan AOP

### - Il est grand temps -

#### **LA PLUMA IBÉRIQUE**

Pomme de terre au jus et chorizo Bellota

OU

#### **LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES**

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

### - Prendre son temps -

#### **LA POIRE DE NOS RÉGIONS**

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

OU

#### **LE CHOCOLAT ORIADO BIO**

Mousse au chocolat tiède au whisky,  
marmelade de kumquats et mandarines

### - Partir à temps -

Pour terminer votre voyage gustatif, n'hésitez pas à vous  
approcher de nos équipes pour découvrir notre carte de digestifs

Tarifs TTC service compris.

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



## LA CARTE

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

### 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 FERMIÈRE 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

- 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.