

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 29€
ou Plat + Dessert

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

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

LA DORADE CORSE LABEL ROUGE 19€ En ceviche. Citron vert, gingembre et oignons rouges
LA VOLAILLE FERMIÈRE D'Auvergne 21€ Salade romaine, sauce César, parmesan AOP
 LA BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES 17€ Pesto de tomates confites, huile basilic
LE LIEU JAUNE DE LIGNE DES CÔTES BRETONNES 20€ En tartare. Gaspacho de melon vert et concombre, framboises fraîches

PLATS - tous nos plats sont accompagnés de Panisses Provençales

LA PLUMA IBÉRIQUE 33€ Légumes piperade, coriandre fraîche, jus des sucs
LE FILET DE BAR CORSE 34€ Fenouil braisé à l'orange, huile vierge au chorizo ibérique
LE MAIGRE LABEL ROUGE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ 36€ À la niçoise. Anchois fumés et estragon
LE VEAU FRANÇAIS PRIS DANS LA LONGE 29€ Au romarin. Pommes de terre fondantes en persillade, jus corsé
 LA TOMATE CŒUR DE BŒUF BIO 26€ Tarte à l'ancienne à la moutarde, salade d'herbes

FROMAGES - LE GONÉ • à Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 11€ Confiture de fruits de saison

DESSERTS

LA FRAISE DES MONTS DU LYONNAIS 12€ Sur une gaufre. Crème de citron au gingembre et sorbet basilic
LA CRÈME ET LE LAIT DE NORMANDIE 12€ Flan pâtissier à la vanille bio de Madagascar, fruits frais de saison, crème glacée au yaourt
LE CHOCOLAT GRAND CRU NYANGBO 68% PUR GHANA 12€ Crème chocolatée et financier à la pistache de Sicile
LE MELON CHARENTAIS 12€ Vacherin minute et menthe fraîche