

# 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

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

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

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

## FROMAGES - LE GONÉ • à Neuville-sur-Saône

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

## DESSERTS

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