

# CARTE DU MIDI

## ENTRÉES

*Œufs marinés au soja & mayo thaï - 10*

*Tataki de boeuf, vierge de coriandre & jalapenos - 12*

*Asperges rôties à la flamme, crémeux ail des ours & wasabi, chorizo croustillant et zestes de citron - 14*

## PLATS

*Burger d'effiloché de porc, cheddar affiné, mayo sriracha, pickles, sucrose & frites maison - 22*

*Poulpe grillé, pommes de terre vapeur, espuma pommes de terre, piquillos & chorizo - 25*

*Magret de canard, cébette, carottes fanes, purée de panais & jus miel soja - 24*

*Risotto de bisque de gambas & feta - 19*

*Carottes rôties, boulgour, crème de mascarpone ail des ours, wasabi - 17*

## DESSERTS

*St Marcellin, demi ou entier - 4,5 / 7*

*Cookie mi-cuit chocolat lait, caramel beurre salé - 9,50*

*Marbré glaçage chocolat noisette, glace yaourt (glacier Joséphine Lyon 1er) - 8,50*

*Parfait fraise, rhubarbe, biscuits boudoir, compotée fraise rhubarbe, chantilly miso blanc & et amandes effilées - 10*