

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

 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
LA SARDINE DE L'ATLANTIQUE 17€ Sauce escabèche, salade de fenouil et vinaigre de bonite séchée
LE RIS DE VEAU FERMIER 25€ Figue fraîche, topinambour à l'huile de noisette, jus à la fève de tonka

PLATS - tous nos plats sont accompagnés de Panisses Provençales

LA PLUMA IBÉRIQUE 36€ Pomme de terre au jus et chorizo Bellota
L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE L'ORON 32€ Mousseline de céleri rave, huile vierge de céleri et pomme verte
LE MAGRET DE CANARD FERMIER 29€ Chutney de prunes au gingembre et 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€ Poêlée de courgette aux amandes grillées, émulsion au curry et moutarde de Meaux

FROMAGES - LE GONÉ • à Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 11€ Chutney de fruits de saison

DESSERTS

LA NOISETTES DU PIÉMONT 12€ Paris Brest Mont Cindre
LA FIGUE DE SOLLIÈS 12€ Sur une gaufre, crème d'agrumes et sorbet de saison
LA POIRE DE CHASSELAY 12€ Crème de spéculoos, crème glacée au yaourt
LA FRAMBOISE DE NOS RÉGIONS 12€ Biscuits moelleux à la pistache de Sicile, sorbet framboise