

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

CARTE DU MIDI

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés.
À choisir parmi les suggestions du jour.

ENTRÉES

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	

PLATS - tous nos plats sont accompagnés de Panisses Provençales

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	

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 POIRE DE CHASSELAY	12€
Crème de spéculoos, crème glacée au yaourt	


LUNCH MENU

Served lunchtimes only, Monday to Friday, excluding public holidays.
Choose from the suggestions of the day.

STARTERS

- FREE RANGED AUVERGNE CHICKEN** 21€
Romaine salad, caesar dressing, AOP parmesan
- ATLANTIC SARDINES** 17€
Escabèche sauce, fennel salad, dried bonito vinagre

MAIN COURSES – all our mains are accompanied by Panisses Provençales

- ARCTIC CHAR FROM THE FONTAINS OF ORON REGION** 32€
Celeriac mousseline, virgin celery and green apple oil
- FREE RANGED DUCK BREAST** 29€
Prune and ginger chutney with roasted vegetables
-  **ORGANIC LINGUINE** 26€
Pink berry and cashew nut cream, fresh spinach, chive oil

CHEESES LE GONÉ – From Neuville-sur-Saône

- SELECTION OF REFINED CHEESES** 11€
Seasonal fruit chutney

DESSERTS

- « MONT CINDRE » STYLE PARIS BREST** 12€
Piedmont hazelnut cream and biscuit
- THE CHASELAY PEAR** 12€
Speculoos cream, frozen yogurt