



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

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LA CARTE DU MIDI

Servie uniquement les midis du lundi au vendredi,
Hors weekends et jours fériés

ENTRÉES

- LA VOLAILLE FERMÈRE D'AUVERGNE** 21€
Salade romaine, sauce César, parmesan AOP
- ESCARGOTS DE QUINCIEUX** 16€
Façon parmentier aux champignons des bois

PLATS – tous nos plats sont accompagnés de Panisses Provençales

- NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC** 34€
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

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



LA CARTE DU MIDI

Servie uniquement les midis du lundi au vendredi,
Hors weekends et jours fériés

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