

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 !

 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 NOISETTE 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

TO SHARE... OR NOT!

 HUMMUS 9€ Carrots and chick peas with grilled peanuts
SERRANO HAM PLATE PLATTER 12€ 18h months refined, pan con tomate
SMOKED ANCHOVIES ON TOAST 16€ Tarragon butter and round radishes

STARTERS

 SWEET ONION FROM THE CÉVENNES 15€ Sweet clover polenta stuffing, red wine sauce
FREE RANGED AUVERGNE CHICKEN 21€ Romaine salad, caesar dressing, AOP parmesan
ATLANTIC SARDINES 17€ Escabèche sauce, fennel salad, dried bonito vinagre
FARMER'S VEAL SWEETBREAD 25€ Fresh fig, jerusalem artichoke in hazelnut oil, tonka bean sauce

MAIN COURSES - all our mains are accompanied by Panisses Provençales

PLUMA IBERICA 36€ Potatoes cooked in its sauce, Bellota chorizo
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
MONKFISH FROM THE COASTS OF BRITTANY 34€ Grilled almond courgette, curry and mustard emulsion

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 Solliès fig 12€ On a waffles, with citrus cream seasonal sorbet
THE CHASSELAY PEAR 12€ Speculoos cream, frozen yogurt
RASPBERRIES OF THE LOCAL REGION 12€ Sicilian pistachio biscuit, raspberry sorbet