

Menu Terroir Des Franciscains

«Bouquet de Chevrette !!!»

*Tartare de Crevettes marinées, un carpaccio de betteraves, Nem de Porc,
Vinaigrette framboise, sorbet Tomate parfumé au Basilic.*

De Retour de la Ferme de Chandon « Fleur de Lierre»

*Avec des Cannellonis de jambon cru du pays au Chèvre frais, billes de melon et Pastèque grillée,
Un Caramel de Porto.*

« Alliance Pécheresse ! »

*Demi-sphère de saumon mariné fourré d'une rilette de crabe,
Guacamole croustillant, une chantilly noisette, un coulis de poivron.*



aldbookdistribution.com

Honneur à la Maison Gouttenoire

*Avec leur Faux-filet de Charolais, pommes duchesse aux fines herbes,
Tomate lyonnaise, une sauce aux cacahuètes grillées.*

« Doux L'Agneau et la Reinette »

*Des côtes d'Agneau en croûte de citron, à déguster avec les jambonnettes de grenouilles,
Fine ratatouille, purée de petits pois, sauce mentholée.*

«Pêche Charliendinne »

*Filet de Dombe en écrin d'andouille, écrasée de pommes de terre à l'huile de Curry, pointes d'asperges,
toastine forestière, vinaigrette à l'aneth.*



aldbookdistribution.com

La Faisselle Fermière de la Roharie déclinée à votre convenance.

Ou La Ronde des Fromages de nos régions.



aldbookdistribution.com

La Carte des Gourmandises.

Entrée + viande ou poisson + Fromage ou Dessert : 34.00€

Entrée + viande ou poisson + Fromage et Dessert : 38.00€