



*Tous les jours, avec l'aide de nos producteurs & nos éleveurs nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits au fil des saisons : Les fruits et légumes de notre région, nos fromages « Le Père Marcellin » à Francheville, la Maison Pozzoli à Lyon pour notre pain au levain, la poissonnerie Durand des Halles Paul Bocuse, la Table de Solange en Aveyron, pour la boucherie, Florence & Frédéric Demeule à Rigny sur Arroux pour le veau et le bœuf Charolais Bio, « la tige » Maraichage Biologique à Lyon pour ses pousses de légumes, nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier. Thomas & Susana Lemaire*

## **MENUS FETE DES LUMIERES**

**8, 9, 10 DECEMBRE 2021**

**Menu TABLE & PARTAGE 45,00€**  
**(Servi pour l'ensemble de la table, prix par personne)**

Amuse-Bouche

~

Rose de saumon fumé maison & saumon gravlax, crème aigrelette parfumée  
au wasabi

~

Ballotine de volaille aux morilles, risotto crémeux aux herbes fraîches

~

Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette

~

Crèmeux citron, meringues légères & glace à la crème d'Isigny

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.

**Table & Partage - 52 rue Etienne Richerand, 69003 Lyon 04 87 24 79 74**





**Menu PLAISIR 55,00€**  
**(Servi pour l'ensemble de la table, prix par personne)**

Amuse-Bouche



Ballotine de foie gras de canard Maison, mousseline d'artichauts  
à l'huile de truffe et copeaux de parmesan



Quenelle de noix de Saint Jacques, tombée de fenouil et Lentins du chêne,  
sauce au vin blanc émulsionnée



Demi magret de canard rôti, carotte fane et mousseline parfumée au gingembre  
frais et à la citronnelle



Demi Saint-Marcellin du Père Marcellin & confiture de Mamie Yvette



Mi-cuit au chocolat Manjari & glace à la vanille Bourbon

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande.

**Table & Partage - 52 rue Etienne Richerand, 69003 Lyon 04 87 24 79 74**

