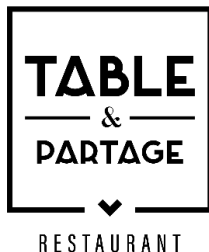




**LES
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES**



MENU DE LA SAINT VALENTIN 2025

5 SERVICES 80€/PERS

Champagne Joseph Perrier brut « Cuvée Royale » +35,00€
(Demi bouteille 37,5)

AMUSE BOUCHE

Crèmeux d'avocat, tartare de thon aux épices douces & lentilles vertes du Puys

ENTRÉE

L'oeuf parfait Bio de la ferme de Ternand, mousseline d'artichauts, boutons d'artichauts en barigoule & copeaux de poutargue

POISSON

Noix de Saint Jacques passées au grill, déclinaison autour du topinambour, sauce champagne Arlequin

VIANDE

Filet de boeuf aux morilles, paillason de pommes de terre à la truffe d'été, coulis de piquillos & herbes fraîches

Option fromage (+8,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin & confiture Maison

DESSERT

La Séquence tout chocolat (fondant chocolat, mousse au chocolat, truffe cacao & glace chocolat)

ou

La Tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage

Prix nets ttc, service compris. Un tableau des différents allergènes est disponible sur simple demande
Nos glaces sont fabriquées par « Glaces des Alpes » Maître Artisan Glacier
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé