

La carte

	Entrée	Plat
Saumon « Gravelax », <i>Blinis de Sarrazin, crème au raifort, légumes croquants et vinaigrette acidulée</i>	12€	17€
Salade Comme une « Lyonnaise », <i>Œuf mollet, poitrine de cochon snackée, croûtons et vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	8€	14€
« Poke Bowl », <i>Avocats, gambas, boulgour, herbes fraîches et cream cheese</i>		19€
Gratin de Ravioles du Dauphiné, <i>Crème de parmesan</i>		15€
Tartare de Bœuf Limousin façon EdP, <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		18€
Poulpe grillé à la plancha, <i>Coulis de tomate à l'estragon, légumes grillés et pesto de roquette</i>		21€

Les Desserts

Terroir des Îles, <i>Ananas rôti au sucre Muscovado, nuage coco et vanille, crumble coco et sorbet passion</i>	8€
La Poire « Belle-Hélène », <i>Poire pochée entière, sauce chocolat noir et glace vanille</i>	7€
La Madeleine et l'Orange, <i>Madeleines au miel et huile d'olive, l'orange confite et en marmelade, glace au miel</i>	9€
Le Marron-Cassis, <i>Dacquoise amande, crème légère au marron et confit cassis, chantilly au whisky et glace marron</i>	10€
Café-Mignardises, <i>Assortiment de mignardises de Diane et café</i>	8€
Dessert du Menu	6€