

LA CARTE

Nous réalisons une carte en constante évolution en fonction des arrivages et produits de saison. Il se peut que les plats présentés ci-dessus ne soient pas affichés sur l'ardoise lors de votre venue.

	Entrée	Plat
Salade Lyonnaise façon EdP <i>Lard rôti, œufs brouillés, croutons, sucrine et gel à l'oignons</i>	14€	23€
Assiette de Coppa Corse	11€	
Croque de Pierre <i>Pain de campagne, jambon* truffé et comté fruité</i>	17€	
Conchiglionis farcis ricotta et châtaignes, <i>Noisette, miel et escalope de champignons de Paris</i>	15€	21€
Velouté de champignons, <i>Crème à l'huile de truffe et croutons dorés</i>	11€	
Tartare de Bœuf* façon « EdP » <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		21€
Ris de veau rôti au beurre noisette, <i>Crème d'artichauts, poireaux, girolles et jus à l'ail</i>		45€
Vitello* « Tomato », <i>Polenta provençale, pickles, olives, parmesan et vinaigrette à la tomate</i>		28€
Pavé de Saumon « Bømlø » rôti au beurre noisette, <i>Boulgour aux oignons confits, pleurotes, shitaké et sauce cressonnière</i>		27€
Menu enfant		12€

**Viandes origines France*

LES DESSERTS

Le Cookie gourmand d'Emilie	11€
Soupe de fruits de saison,	9€
Café-Mignardises <i>Assortiment de mignardises et café</i>	9€
Brioche Perdue, <i>Caramel au beurre salé et glace yaourt</i>	10€