

# 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 les mêmes affichés sur l'ardoise lors de votre venue.

	Entrée	Plat
<b>Salade Lyonnaise façon « EdP »</b> <i>Lard rôti, œufs brouillés, croutons, sucrine et gel à l'oignons</i>	14€	23€
<b>Assiette de Coppa* Corse</b>	11€	
<b>Croque de Pierre</b> <i>Pain de campagne, jambon* truffé et comté fruité</i>	17€	
<b>Terrine de faisan aux châtaignés et noisettes,</b> <i>Gel à l'oignon rouge et bouquet de salade</i>	15€	
<b>Velouté Dubarry,</b> <i>Crème à l'ail et croutons dorés</i>	13€	
<b>Tartare de Bœuf* façon « EdP »</b> <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		21€
<b>Gratin de ravioles du Dauphiné,</b> <i>Champignons et crème persillée</i>		20€
<b>Faux Filet de Bœuf Simmental,</b> <i>Ecrasé de pommes de terre, chou chinois et jus réduit</i>		30€
<b>Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale,</b> <i>Gnocchis de polenta, crème de parmesan, oignons grelots et pousses d'épinards</i>		27€
<b>Menu enfant</b>		12€

*\*Viandes origines France*

# LES DESSERTS

<b>Le Cookie gourmand d'Emilie</b>	11€
<b>Soupe de fruits de saison,</b>	9€
<b>Café-Mignardises</b> <i>Assortiment de mignardises et café</i>	10€
<b>Flan Parisien à la vanille de Madagascar,</b> <i>Glace à la vanille</i>	10€