

# Côté Cuisine

Nous vous proposons de composer vous même votre repas en fonction de produits soigneusement sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs des Halles de Lyon et de sa région : Pupier pour les poissons, Trolliet pour les viandes, Clugnet pour les volailles, Renée Richard pour les fromages, Valrhona pour le chocolat, Bahadourian pour les épices.

MENU à 27 €

Plat

Fromage ou dessert

MENU à 37 €

Entrée

Plat

Fromage ou dessert

## ENTRÉES

- Les Gambas 14 €  
Traitées en tempura, les gambas sont enrobées d'une pâte à frire. Une julienne de légumes et un bouillon de crustacés au lait de coco les accompagnent.
- Le Foie Gras 12 €  
Cette royale de foie gras est accompagnée d'une gelée de condrieu, et d'une émulsion parfumée à l'huile de truffe noire.
- Les Légumes 10 €  
17 légumes différents servis cuits et crus parfumés d'une huile d'olive extra vierge "Armando Manni".

## PLATS

- Le Saumon 21 €  
Cuit confit dans de la graisse de canard, le saumon s'accorde avec l'endive, déclinée en crème et en gratin.
- Le Poulet Noir 24 €  
Un suprême de poulet noir glacé d'une sauce Albuféra dont la base est un bouillon de volaille parfumé au foie gras, porto, cognac, madère et huile de truffe noire.
- Le Boeuf 22 €  
Une pièce de rumsteack rôtie doucement, servie avec un risotto au parmesan et une sauce tiède épicée aux graines de sésame.

## FROMAGES «Renée Richard»

- Le Demi Saint Marcellin et confiture de cerises noires. 6 €
- La Faisselle de fromage blanc et coulis de fruits rouges. 6 €

## DESSERTS

- Le Chocolat 8 €

Ce gâteau tout chocolat est composé d'une feuillantine au chocolat au lait, d'une ganache au chocolat blanc et d'une mousse au chocolat noir. Il est accompagné d'une sauce cacao.

- Macaron "Le Royal" 7 €

Composé d'un macaron, d'une ganache au cassis d'un granité et d'une crème au champagne. Vous serez surpris en fin de dégustation par le pétillant de ce dessert.

## LES VINS

	Verre 12,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>BLANCS</b>		
- Macon village, 2008 Domaine Guillot-Broux	5 €	26 €
- Chablis, 2008 Domaine Pisse Loup	8 €	35 €
- Crozes-Hermitage "Nathan", 2007 Domaine de la Ville Rouge	8 €	35 €
- Pernand-Vergelesses, 2008 Domaine Jean-Jacques Girard	9 €	40 €

## ROUGES

- Brouilly "Vieilles Vignes", 2008 Domaine Lapalu	6 €	27 €
- Côtes du Rhône "Renaissance", 2006 Domaine Viret	7 €	35 €
- Saint Joseph, 2007 Domaine Thierry Farjon	6 €	32 €
- Hautes Côtes de Beaune, 2006 Domaine Claire Naudin-Ferrand	7 €	34 €

## EAUX MINERALES

- Badoit, Evian	3,50 €	7,50 €
- Voss (Gazeuse ou plate) 37,5 cl		7,50 €
- Voss (Gazeuse ou plate) 80 cl		11 €

## CAFES, THES, INFUSIONS

- Espresso	3,20 €
- Double Espresso	5 €
- Thés et Infusions de chez Dilmah	5 €