

La Carte

Du 12/01 au 30/01

Entrées

Le Foie-Gras des brother's, pain d'épices & mangue-citron vert	13,50€
Velouté Dubarry servi chaud et parfumé à la vanille, éclats de châtaigne	7,50€
La salade lyonnaise, œuf parfait 63°C, crouton, lard fumé & persil haché	8,50€
Le Saumon d'Atlantique en « Gravelax » à la betterave & brioche vapeur	9,00€

Plats *(l'ensemble des plats sont servis avec garniture du moment)*

Les Suggestions à voir sur l'ardoise selon les produits de saison.

Assiette végétarienne du moment, au fil des saisons et du marché	16,00€
Le gratin de Ravioles de Royans AOP du moment & jeunes pousses	19,00€
Le Crok'Brother classique, emmental-mimolette gratinée & œuf coulant	17,50€
La pêche du jour snackée, sauce beurre « passion », riz sauvage parfumé	20,00€
La bavette de bœuf (200gr), sauce à l'échalote, mesclun & pommes country	24,00€

Desserts

Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise).

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	6,00 €
L'île flottante légère, crème anglaise inversée & caramel mou	8,00€
Tratelette crémeuse au chocolat 56%, streusel fleur de sel & glace noisette	9,00€

Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !

Viandes origine : EU et France / Pêche selon arrivage

Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.