

## Crépuscule & Gastronomie "Prémices Printaniers"

Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table

### Amuse-bouche

*Poiré Authentique*

**Piperade de légumes et tartare de thon aux câpres  
capucines, tartine de pain noir et herbes fraîches,  
coulis de poivrons**

*2015 Pouilly Vinzelles – Domaine Thibert*

**Noix de saint Jacques et homard au romanesco,  
bouillon de crustacés pistaché**

**Ris de veau rôti, tagliatelles de navet confit,  
lentins de chêne, jus réduit au serpolet**

*2015 Heliucum – IGP Collines Rhodaniennes*

**Panna cotta à la verveine, soupe de fraises,  
bugne Lyonnaise**

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)

