

TARIFS

MENU

Crème brûlée au foie gras et son tartare de légumes,
Saucisson chaud lyonnais sauce moutarde à l'ancienne et ses garnitures,
Ou Dos de cabillaud sauce crustacé ou Suprême de volaille sauce champignon
Ou Andouillette braisé ou sauce moutarde à l'ancienne
Dessert du pied.

MENU 59€

Menu avec saucisson chaud
Hors boisson
(Sup 5€ pour changement plat chaud)

MENU 64€

1 apéritif maison + menu saucisson chaud
(Sup.5€ pour changement plat chaud)
+ 1 pot lyonnais pour 2 personnes (46cl)

MENU 78€

1 apéritif maison + menu au choix
+ pot lyonnais a volonté (jusqu'au dessert)
+ 1 café + 1 coupe de pétillant au dessert

MENU 86€

1 apéritif maison + menu au choix
+ Magnum St joseph ou Rosé d'été
à volonté (jusqu'au dessert)
+ 1 café + 1 coupe de pétillant au dessert

MENU 96€

1 apéritif maison + menu au choix
+ Magnum de St joseph ou Rosé d'été
à volonté (jusqu'au dessert)
+ 1 café + Pétillant à volonté servie au
dessert et jusqu'à la fin du spectacle

UN ANNIVERSAIRE !!!!!

DEMANDEZ-NOUS LE GÂTEAU DU RIRE
SUP DE 7€/PERS, SERVI A LA PLACE DU
DESSERT EN ASSIETTE GOURMANDE

MENU EPICURIEN SUR COMMANDE SEULEMENT 108€

Duo de foie gras accompagné de toasts et tartare de légumes

Suprême de volaille farcie sauce aux cèpes et leurs accompagnement légumes

Assiette gourmande

1 Apéritif

Bourgogne Aligoté avec l'entrée

Saint Joseph avec le plat chaud jusqu'au dessert

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne avec le dessert

MENU EXCELLENCE SUR COMMANDE SEULEMENT 122€

Duo de foie gras accompagné de toasts et tartare de légumes

Suprême de volaille facie sauce au cèpes et leurs accompagnement légumes

Assiette gourmande

1 Apéritif

Bourgogne Aligoté avec l'entrée

Côte Rotie avec le plat chaud jusqu'au dessert

1 café, thé ou infusion

1 coupe de champagne avec le dessert