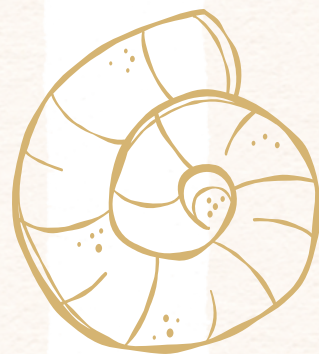


# Les Menus



## Menu à 31,00 €

**Escargots de  
Bourgogne**

**Ou**

**Terrine de paleron et  
carottes en gelée**



**Magret d'oie vin  
rouge échalotes**

**Ou**

**Poulpe grillé huile d olive  
purée pomme de terre**



**Les Fromages Affinés**



**Dessert au Choix**



## Menu à 39,00 €

**Millefeuille de saumon  
fumé mousse d'aneth**

**Ou**

**Feuillant d'Escargots  
en poivrade**



**Queue de lotte  
crème d'oursin**

**Ou**

**Entrecôte de veau  
terre et mer**



**Les Fromages Affinés**



**Dessert au Choix**



 **l'Escargot d'Or**

**Mardi au Samedi**

**12h-14h & 19h30-22h30**



# Les Menus



**Menu à 49,00 €**

**Marbré de foie gras et magret  
de canard Toasts grillés**



**Homard Tagliatelle a  
l'orange**



**Glace Vertueuse**



**Filet de boeuf Wellington  
sauce périgourdine**



**Les Fromages Affinés**



**Dessert au Choix**



 **l'Escargot d'Or**

**Mardi au Samedi**

**12h-14h & 19h30-22h30**

# La Carte



## Les Entrées

Escargots de Bourgogne	14.00€
Salade lyonnaise	14.00€
Chèvre frais ciboulette	14.00€
Saumon fumé Gouttefarde	
Croustillant de st marcelin et jambon cru	14.00€
Ris de chevreau ail échalotes en salade	16.00€
Terrine de paleron et carottes en gelée	16.00€
Feuillantín d'escargots	16.00€
Tartare de saumon huile d'olive et aneth	18.00€
Tartare d'avocats et Gambas marinées	20.00€
Carpaccio de portobello truffe oeuf mollet	20.00€
Millefeuille de saumon fumé mousse d aneth	20.00€
Marbré de foie gras et magret de canard	20.00€
Toasts grillés	



## Les Poissons

Risotto de Saint Jacques et Gambas	18.00€
Cuisses de Grenouilles	22.00€
Poulpe grillé a l'huile d'olive purée de pomme de terre	22.00€
Queue de lotte crème d'oursin	26.00€
Sole meuniere	28.00€
Pavé de thon façon Rossini	28.00€
Queue de lotte aux escargots	26.00€
Pavé de saumon aux morilles	28.00€
Queue de lotte aux morilles	28.00€
Coquilles st jacques Fondue de poireaux	28.00€
Homard tagliatelle à l orange	28.00€

L'Escargot d'Or  
Mardi au Samedi  
12h-14h & 19h30-22h30



# La Carte



## La Brasserie

Andouillette Gastro BOBOSSE	16.00€
Tartare de Boeuf coupé aux couteaux	16.00€
Tête de veau sauce Gribiche	16.00€
Escalope Milanaise	16.00€
Burger Savoyard	16.00€
Burger végétarien	16.00€
Burger Forézien	16.00€
Foie de veau persillé	20.00€

## Les Viandes

Entrecôte grillée	20.00€
Entrecôte sauce au bleu	22.00€
Rognon de veau à la moutarde	22.00€
Magret d oie vin rouge échalotes	26.00€
Entrecote de Veau StMarcellin de la mère Richard	26.00€
Entrecote de veau terre et mer	28.00€
Filet de boeuf Rossini	28.00€
Filet de Boeuf aux Morilles	28.00€
Ris de veau aux morilles	28.00€
Filet de boeuf Wellington sauce Périgourdine	28.00€

## Les Fromages

Fromage Blanc	5.00€
Plateau de Fromages Affinés	8.00€
St-Marcellin de la mère Richard	8.00€

## Les Desserts

Glace ou sorbet	6.00€
Crème brûlée vanille	9.00€
Tiramisu praliné Weiss	9.00€
Moelleux chocolat Weiss	9.00€
Tarte citron revisité	9.00€
Millefeuille pistache	9.00€
Profiteroles	9.00€
Mousse chocolat noir Weiss	9.00€
Brioche perdue crème anglaise vanillée	9.00€
Baba au rhum	9.00€
Panna cotta fruits rouges	9.00€
Génoise cannelle mousse caramel et chocolat Weiss	9.00€



 l'Escargot d'Or

Mardi au Samedi  
12h-14h & 19h30-22h30



# La Carte

des vins au verre (12 cl)



## Les Vins Blancs

SELECTION ESCARGOT  
100% ROLLE

CHAMBRE D'AMOUR  
SANCERRE

COTEAU DU LAYON  
VIOGNIER

SAUTERNES  
BOURGOGNE

CROZES HERMITAGE  
GEWURZTRAMINER  
vendanges tardives



VINIFACTURE

5.00€

OSMIN

7.00€

LOUIS

8.00€

CHEREAU CARRE

8.00€

MONTEZ

8.00€

DELORS

8.00€

BOUCHARD

8.00€

CHAVE

10.00€

LORENTZ

10.00€

## Les Vins Rouges

BORDEAUX

SYRAH NUMERO 24 LOIC PERRIN

CORBIERES

BOURGOGNE

CROZES HERMITAGE

HAUT POUGNAN

5.00€

VINIFACTURE

8.00€

CARAGUILHES

8.00€

CLOS ST GERMAIN

8.00€

CHAVE

10.00€

## Les Vins Rosés

SELECTION ESCARGOT IGP  
MEDITERANEE

VINIFACTURE

5.00€



 l'Escargot d'Or

Mardi au Samedi

12h-14h & 19h30-22h30

