



siropès

RESTAURANT
CONVIVAL & RAISONNÉ

MENU MÂCHON

SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8
DECEMBRE 2024 MATIN

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT
39€/personne

APÉRITIF

Un verre de vin d'accueil.

Cromesquis de sandre, sauce nantua et pickles.

ENTRÉES

Demi tranche de notre pâté en croûte fait maison.

OU

Salade Lyonnaise : jeunes pousses, oeuf pané, bacon croustillant, croûtons, vinaigrette vin rouge.

PLATS

Pieds de cochon panés, coulis d'oignons confits, crémeux chou-fleur, grenailles fumées.

OU

Noix de joue de boeuf 36h, coulis d'oignons confits, crémeux chou-fleur, grenailles fumées.

FROMAGES

Demi Saint Marcelin - Fromagerie Les Trois Jean.

OU

Cervelle des Canuts.

DESSERTS

Poire pochée vin chaud, sablé et glace cannelle, chantilly sirop d'érable, gel balsamique, shot de vin chaud. (+3€)

OU

Crème praline/menthe, siphon crème d'Isigny, glace vanille, pâte sucrée.

Prix nets, service compris.

Liste d'allergènes disponible sur demande.

Tous nos plats et desserts sont faits maison.

