



LA CUISINE D'AMELIE

*Jeudi 15 Novembre au dîner
Soirée Vigneronne*

*Menu à 50 euros par personne
(Une bouteille de vin rouge du Domaine pour 2, eau micro-filtrée et café compris)*

Pour commencer, à partager...
Dans l'esprit des saladiers Lyonnais,
salade de museau de bœuf, salade de lentilles, hareng pommes à l'huile
+

Un œuf Meurette sauce vin rouge et échalote,
lardons et croûtons, champignons de Paris
puis
Une tranche de saucisson brioché, salade frisée
+

La classique tête de veau sauce ravigote,
« pot au feu » de légumes
Ou
L'incontournable coq au vin,
« pot au feu » de légumes
+

Cervelle des Canuts comme à Lyon, à partager
+

Avalanche de douceurs...Pour la tablee
Granité des vendangeurs
Poire au vin et aux épices
Ile flottante aux pralines roses
Tarte Bressanne

Ce menu est soumis aux aléas du marché et des caprices de la nature ;
Alors certains produits peuvent venir à manquer le jour J ;
Ce menu sera réalisé avec certaines modifications afin de vous satisfaire au mieux.

Jérôme Faure, chef exécutif