



GUY LASSAUSAIE

Terrine de lentilles vertes du Puy au genièvre,  
foie gras et magret de canard fumé, gelée au vin de Beaujolais

ou

Grosses asperges blanches de Provence,  
écrevisses et morilles, crème d'asperges à l'huile d'olive



Filet de sandre cuit sur la peau,  
crème d'aubergines à l'ail noir, légumes de printemps au jus

ou

Carré de porcelet rôti au thym,  
cardons confits voile de moutarde gratiné,  
purée de céleri et navets



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

69 euros



GUY LASSAUSAIE

Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé,  
réduction de vieux Porto, fine tarte d'oignons à la lyonnaise

ou

Gâteau de tourteau et avocat  
salade de fèves et pois gourmands,  
velouté de brebis à la menthe fraîche



Dos de bar de ligne cuit sur la peau,  
quenelle lyonnaise et côtes de blettes confites au jus,  
chipiron juste saisi

ou

Longe et rognons de veau,  
purée de fenouil et endives au Combawa,  
trompettes des morts et jeunes navets



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

83 euros



GUY LASSAUSAIE

Dodine de foie gras frais de canard  
aux pommes et Sauternes

ou

Biscuit et Noix de Saint-Jacques juste poêlées,  
bouillon poireau, carotte et combawa



Filet de rouget-barbet poêlée à l'huile d'olive,  
fondue de fenouil et quinoa, jus court safrané au citron

ou

Vapeur de barbue marinée au poivre Sansho,  
salsifis confits, jus réduit au Vin Jaune



Granité



Poitrine de pigeon rôti, cerfeuil tubéreux,  
risotto d'épeautre aux noix, pickles de pleurotes,  
jus court au poivre Sarawak

ou

Carré d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces,  
fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar

Plateau de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

95 euros



GUY LASSAUSAIE

**LE MENU DECOUVERTE**

Un menu choisi pour vous faire découvrir  
cinq plats du moment au fil des saisons

Nous espérons vous surprendre agréablement

115 euros  
(minimum 2 personnes)



GUY LASSAUSAIE

**POUR NOS JEUNES CONVIVES**

jusqu'à 12 ans

une entrée, un plat, un dessert  
servis en petites portions  
proposés de vive voix

20 euros

*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais du marché,  
durant la saison, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer.  
Merci de votre compréhension*