


# Notre Menu

Tous les jours, notre chef Mathieu Groshenry vous propose une cuisine de saison et de produits du marché

## Entrées

Le feuilleté roulé à l'anchois, oignons au cumin et sorbet poivrons rouges au tabasco  
Les asperges blanches du Gard, petits pois et rhubarbe  
L'œuf 66°, chou-fleur au curcuma et graine de lin

## Plats

La pêche du jour, légumes printaniers à la badiane et Bresaola IGP  
Le mignon de cochon à la cardamome, conchiglioni farci aux artichauts et chorizo  
Le paleron de veau rosé, fenouil au kumquat de Nice et purée de coco blanc  
La polenta à l'olive, cèleri et jus végétale corsé 

## Desserts

Les framboises et fraises Cléry au naturel, pistache et chocolat blanc  
Le pot de crème chocolat et madeleine à la fleur d'oranger  
Le dôme citron meringué, sorbet à la bière blanche lyonnaise "la Canute"

## Menu enfant

Nuggets de poulet maison ou filet de poisson, frites ou garniture du jour, une boule de glace

16 €

## Flors.merlu

Entrée  
Fromages (sélection du chef)  
Dessert

9 €  
7 €  
7 €

## Nos Formules

Plat du marché 21 €

Formule du marché (entrée + plat ou plat + dessert) 26 €

Menu du marché (entrée + plat + dessert) 31 €



Prix nets en €, taxes et service compris. Certains produits peuvent contenir des allergènes, liste disponible sur demande.

Règlements acceptés : espèces, cartes bancaires, tickets restaurants  
La liste des allergènes est disponible sur demande