

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