

Notre Menu

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

Entrées

La tarte feuilletée à l'olive, poireau et sorbet aux herbes fraîches

Les asperges du Gard, petits pois et framboise


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 jambon fumé au foin, sauce diable et riz de Camargue du Mas du Roure

Le veau au fenouil, kumquat de Nice et purée de coco blanc

La polenta à l'olive, cèleri et jus végétale corsé 

Desserts

Les fraises au sucre, pistache et sorbet au thym sauvage

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.meru

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