

Les abeilles

Il vous est souhaité de passer un agréable moment dans notre restaurant. Tout est fait maison. Notre seule envie est de vous laisser un bon souvenir de votre passage chez nous. Ainsi, laissez-nous le temps de bien faire, car ici la devise est ... « allegro ma non troppo ».

10

Allegro ma non troppo

Nous vous proposons menus ou carte :

Pour nos très jeunes clients, nous préparons, dans le cadre du menu, des portions adaptées à leur faim :

Plat et dessert 18.50€

« le 32.80 € »

avant propos -- un plat au choix -- fromage ou dessert

« le 42.00 € »

avant propos -- une entrée au choix -- un plat au choix -- fromage ou dessert

« le 43.00 € »

avant propos -- une entrée au choix -- un plat au choix -- fromage et dessert

« le 60.00 € »

avant propos -- première entrée au choix -- seconde entrée au choix -- granité -- un plat au choix -- fromage -- dessert

Les Entrées :

18.50 €

Les Plats, tous garnis de légumes : 28.00 €

Les Fromages au plateau : 11.00 €

Les Desserts au choix : 12.50 €

*Nb : Nos prix s'entendent service et taxes compris. Edition février - mars 2010
Nous acceptons les cartes bancaires.*

Pour le respect des autres clients, nous vous remercions d'éteindre les portables.

(e) Voir notes critiques, Sonate XXV111

Les Entrées :

Terrine d'agneau à la manière du patron et ses condiments « maison »
Petits gris de Provence sautés, vert et côtes de blettes en fricassée safranée
Ravioles de « King-crabe » sur fricassée d'endives
Foie gras de canard poêlé, chutney de pommes et raifort
Escalope de ris de veau sur vermicelles et agrumes
Tourte de lièvre façon « royale »

Les Plats, tous garnis de légumes :

Tranche ou pavé de bœuf poêlé et servi avec sa sauce lie de vin,
coupé dans l'ailloyau (origine française) ou côte de bœuf (pour 2 personnes)
Poisson suivant arrivage, qualité pêche sauvage
Agneau (Rhône-Alpes), **suivant son débit : épaule, gigot ou carré**
Canette rôtie au cardamome pour 2 pers., découpée à table en deux services
Pieds et paquets à la façon de Pierre Hiely
ou nos abats suivant disponibilité
La truffe, oui demandez ...

Les Desserts :

Poire rôtie au caramel, crème glacée caramel-fleur de sel
Fondant au chocolat « très cacao »
Nougat glacé « aussi bon qu'ailleurs »
Crème glacée et sorbet « faits Maison, bien sûr »
Le baba au Grand-Manier, le dessert préféré du patron
Sur l'idée de l'île flottante, crème anglaise safranée

Quelques plats demandent un certain temps d'élaboration et donc une petite attente.

Nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert au moment de la commande.

Artisan Cuisinier