

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Entrées

Soupe de lentilles aux pleurotes, bleu d'Auvergne & huile de noisette	11
Le gros os à moëlle, fleur de sel	12
Joue de bœuf confite puis pressée & nos cornichons « GouneGoune » uniques au monde	14
Saucisson de Taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)	14
Couteaux gratinés au beurre de haddock	14
Petites sardines de Galice à l'huile d'olive, pain grillé & beurre	16 (+3€ au menu)

Plats

Retour de pêche, selon arrivage	23
Saucisse artisanale Bernardin, purée de ma Grand-Mère*	23
Onglet de bœuf à l'échalote	25
Pluma de cochon Ibérique Bellota au Xipister du Pays basque	25
Notre célèbre cordon bleu au Morbier, sauce Saint Marcellin	25
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, butternut & émulsion de sobressade	35 (+8€ au menu)

Fromages

Sélectionné & affiné par la fromagerie Emma D. à Montluel	6
Faisselle de fromage blanc, crème de marrons	6

Desserts

Clémentines infusées au thym, mascarpone monté à la vanille, sauce chocolat & sablé breton	9
Brioche maison, façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes	9
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12 (+3€ au menu)

Tous nos plats sont accompagnés des pommes grenailles de la Ferme des Echaneaux dans l'Ain

Menu Carte 39€

1 entrée – 1 plat – fromage ou dessert

*C'est pas vrai, mais comme y disent tous ça à la télé.....

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE
SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE
MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

Entrée - 9

Entrée du jour

Plats - 17

Plat du jour

OU

Poisson du jour

Dessert - 6

Fromage blanc, crème, confiture

OU

Dessert du jour