

# A L'ÉPI D'OR

## LE SEMAINIER

Entrée, plat, dessert 46  
Entrée, plat ou plat, dessert 37

### LUNDI

Velouté d'asperges vertes, crème légère à l'estragon  
Friassée de volaille, citron confit, olives coriandre  
Fraises marinées au Rosé Rosées, glace cannelle

### MARDI

Terrines de campagne de l'Epi d'Or  
Gigot d'agneau au four, ail confit, pomme darphin  
Mousse au chocolat

### MERCREDI

Gravelax de daurade, concombre, flur de sureau  
Sauté de veau façon Marengo, pommes vapeur  
Tarte tatin, crème double

### JEUDI

Betterave en salade, haddock, oeuf de truite  
Saucisse au four, purée de l'Epi d'Or  
Dame blanche

### VENDREDI

Céleri rémoulade, oeuf mi-cuit, salinité de thon  
Beignet d'églefin, frites aioli  
Chou chantilly, fraises, menthe

## VINS : SUGGESTIONS

Champagne	Coquard Bour	12 cl	16
Côtes du Rhône	Domaine des Espiers 2018	12 cl	10
Chablis	Domaine Servin 2020	s12cl	13
Ctx. du Lyonnais	Traboules G. Clusel 2018	12cl	9
Saint-Joseph	Domaine de Gouye 2020	12 cl	14

## À PARTAGER

Olives	5
Frites aioli	7
Poutargue	12
Mousse de foie	14
Le pot de rillettes de porc fermier	12
Planche de saucisson	14
Planche de rosette de chez Laborie	14
Planche de dégustation de charcuterie	18
Jambon cru de Coche	16

## LES INCONTOURNABLES

### ENTRÉES

Salade verte	10
Oeuf dur mayonnaise	14
Terrine de campagne, légumes acidulés	17
Velouté d'asperges vertes, crème légère à l'estragon	18
Pâté en croûte foie gras, ris de veau	22
Asperges vertes, stracciatella, poutargue	26

### PLATS

Croque Monsieur	17
Croque Madame	18
Poisson pané d'Antoine	28
Steak tartare, frites	26
Steak haché, frites	27
Sauté de veau façon Marengo, pommes vapeur	32
Onglet de boeuf Stroganoff, frites	36

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages	14
Riz au lait	11
Fraises marinées au Rosé rosée, glace cannelle	16
Tarte tatin, crème double	18