

## LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

### ENTRÉE

14.00

#### SALADE LYONNAISE

frisée, croûtons à l'ail, lardons  
œuf mollet et chips de pancetta

### PLAT

25.00

#### COEUR DE FILET DE CABILLAUD

poché, beurre de mandarine  
riz vénéré et duo de choux-fleurs

### VÉGÉTARIEN

25.00

#### TAGLIATELLE

à la crème de truffes fromage de Belp

### CAFÉ GOURMAND DU JOUR

14.00

### MENU COMPLET

45.00

### ENTRÉE + PLAT

### PLAT + DESSERT

36.00

## L'OFFRE DU MOIS

### LES HUÎTRES MARENNES N° 3

#### LES 3 PIÈCES

inclus dans le Business Lunch

14.00

#### LES 6 PIÈCES

inclus dans le Menu Gourmand

24.00



## BUSINESS LUNCH

The week from January 6th to 10th 2025

### STARTER

14.00

#### LYONNAISE SALAD

frisée, garlic croutons, bacon  
soft-boiled egg and pancetta crisps

### MAIN COURSE

25.00

#### POACHED FILLET OF COD

with mandarin butter  
venere rice and cauliflower duo

### VEGETARIAN

25.00

#### TAGLIATELLE

with truffle cream and Belp cheese

### CAFÉ GOURMAND OF THE DAY

14.00

### FULL MENU

45.00

### STARTER + MAIN

### MAIN + DESSERT

36.00

## OFFER OF THE MONTH

### OYSTERS MARENNES N°3

### 3 PIECES

included in the Business Lunch

14.00

### 6 PIECES

included in the Menu Gourmand

24.00

