AUX PRISONS table

Entrées

VELOUTÉ DE LÉGUMES	Crème aux herbes, tuile de jambon cru	14,00€
TARTARE DE THON ALBACOR	Aux agrumes, brioche toastée	16,00€
GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH	Crème légère citronnée, brioche toastée	18,00€
TERRINE DE FOIE GRAS	Chutney, brioche toastée	20,00€

Salades

		ENTRÉE/PLAT
SALADE CÉSAR	Salade, poulet pané, parmesan, tomates, croûtons & oignons	14,00€/18,00€
SALADE CHÈVRE CHAUD	Salade, brick de chèvre et oignons confits, lardons,tomates & noix	

Végétarien

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	Selon l'inspiration du jour	17,00€

Viandes

VOLAILLE FERMIÈRE SAUCE POIVRON ROUGE	Gratin dauphinois & légumes	22,00€
MAGRET DE CANARD SAUCE MORILLES	Écrasé pdt & légumes	26,00€
SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	Semoule aux épices & légumes	28,00€
FILET DE BOEUF VBF AUX MORILLES	Gratin dauphinois & légumes	28,00€
PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE	Frites fraîches maison & salade 200/300/400g	22€ - 26€ - 32€

Sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel
Sauce Morilles + 4,50€

MONT D'OR DE 450G	Charcuterie artisanale, salade, pommes de Terre	26,00€

Poissons

PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	Riz pilaf & légumes de saison	24,00€
NOIX DE SAINT JACQUES SAUCE NOILLY PRAT	Risotto Parmesan & légumes	29,00€
GRENOUILLES À LA PERSILLADE 330g	(*) Gratin de pommes de terre	26,00€

(*) Selon arrivage et l'appétit des tables voisines

Menu enfant

LA VIANDE/POISSON DU MOMENT	frites fraîches, blanc coulis ou glace,1 sirop/diabolo	14,50€

CARTE DES FROMAGES ET DESSERTS à disposition

Tableau des allergènes en fin de carte.

Menu Prisons

3 services

Velouté de légumes

Crème aux herbes, tuile de jambon cru

ou

Tartare de Thon Albacore

Aux agrumes, brioche toastée

Volaille Fermière, sauce au poivron rouge

Gratin dauphinois & légumes de saison

ou

Pavé de saumon, sauce à l'oseille

Riz pilaf & légumes de saison

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

ou

Desserts du moment

36 €

Prix service compris - Boisson non comprise - +2,50€ avec le fromage Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison

En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande

Menu Garde à Vue

3 services

Le menu Garde à Vue vous est présenté avec une suggestion "Accord mets/vins" avec le concept D'VINE

Terrine de Foie gras

Brioche toasté et Chutney

D-VINE AOC COTEAUX DU LAYON 2020 - 13€

ou

Gravlax de Saumon à l'aneth

Crème légère citronnée, brioche toastée

D-VINE AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2022 - 11€

Souris d'Agneau cuisson basse température

Semoule aux épices & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE - 14€

ou

Noix de Saint Jacques sauce Noilly Prat

Risotto de Parmesan & légumes de saison

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 — 14€

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

ou

Desserts du moment

46€

Prix service compris - Boisson non comprise - +2,50€ avec le fromage
Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison

En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande

Menu Dégustation

6 services

Le menu Dégustation vous est présenté avec une suggestion "Accord mets/vins" avec le concept D'VINE

Terrine de Foie gras

Chutney, brioche toastée

D-VINE AOC COTEAUXDU LAYON 2020 - 13€

et

Gravlax de Saumon à l'aneth

Crème légère citronnée, brioche toastée

D-VINE AOC MUSCADETSÈVRE ET MAINE 2022 - 11€

et

Noix de Saint Jacques flambées au pastis

Risotto Parmesan & légumes

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 — 14€

et

Magret de Canard Sauce aux Morilles

Ecrasé de pomme de & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE 2022 - 14€

et

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

et

Desserts du moment

62€

Prix service compris - Boisson non comprise

Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison

En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande

Fromages & Desserts

Fromages

Cervelle des Canuts *3-9	6,50€
Fromage blanc crème/coulis *3	5,50€
½ Saint Marcellin *3	6,50€

Desserts Menu & Carte

Desserts faits maison selon l'inspiration

Autres desserts (+2€ dans les menus)

Café gourmand *1-2-3

Délice des Prisons *2-3
Glace vanille, chocolat fondu, meringue, chantilly, cacao et amandes éffilées

Coupe Colonel *3-9
3 boules de sorbet citron et Vodka 4cl

Coupe Williamine *3-9
3 boules de sorbet poire et eau de vie de poire 4cl

Coupe Vigneronne *3-9
3 boules de sorbet cassis, crème de cassis et Marc de Bourgogne 4cl