

Fromages

Faisselle de fromage blanc 4.90€
Et ses accompagnements

½ Saint Marcellin affiné 5.50€

Assiette de fromages AOP et AOC 5.50€
3 sortes suivant arrivage

Nos desserts 6.90€

Tarte maison aux pralines roses de St-Genix
Crème fouettée maison

Pot de crème au chocolat maison
Chantilly maison à l'orange et sa dentelle maison aux agrumes

Salade de fruits frais maison
Accompagnée de sa fine dentelle aux zestes d'orange

Crêpes façon Suzette
Servis avec un sorbet à la mandarine


Le crémeux passion, lait de coco création maison
Petite nage de mangue fraîche

Charlotte aux poires maison
Copeaux de caramel beurre salé

Palette de glaces et sorbets
Trois parfums aux choix

Dessert du moment

Café ou thé gourmand 7.50€

 Tous nos plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets, taxes et service compris

IGP : Indication géographique protégée, AOC et AOP : Appellation d'origine contrôlée et protégée MOF : Meilleur ouvrier de France

Photos non contractuelles



Eclipse
RESTAURANT

La carte

Entrées

Salade lyonnaise Mesclun, croutons, lardons et œuf poché	9.50€	XXL 16.90€
La trilogie gourmande de saumon en verrines En Ceviche, en rilette, fumé		15.50€
La Gratinée Lyonnaise Soupe à l'oignon gratinée et ses croutons		10.50€
Ravioles du Dauphiné en salade tiède Effiloché de jambon cru, huile de noix et vinaigre de framboise	10.50€	XXL 18.50€
Terrine de foie gras de canard maison Compotée de pruneaux à l'armagnac		14.50€
Buffet des entrées		13.50€

Poissons

Quenelle Lyonnaise sauce Nantua maison Poêlée de légumes frais maison		14.50€
Cassolette de cuisses de grenouilles, crème persillée Etuvée de jeunes pousses d'épinards		16.00€
Dos de cabillaud rôti à l'huile vierge et fleur de sel Purée de Ratte du Touquet à la façon Joël Robuchon		17.00€

Viandes

Gratin d'andouillette Sauce crème de moutarde à l'ancienne, frites maison		13.50€
Suprême de volaille à la crème de Bresse AOC Poêlée de légumes frais de saison maison		15.50€
Pièce du boucher suivant arrivage Mesclun, frites maison	250g : 16.00€	350g : 19.90€
Tartiflette revisitée à la façon Lyonnaise Mesclun, saucisson chaud, pomme de terre et Reblochon AOC		16.50€
Médaille de carré de veau, jus aux cèpes Purée de ratte du Touquet façon Joël Robuchon		22.00€
Pâtes fraîches à la Truffe noire (Plat Végétarien)		18.50€

Menu Lyonnais

22.00€

Gratinée Lyonnaise

OU

Buffet des entrées

-

Quenelle Lyonnaise

OU

La tartiflette revisitée à la façon Lyonnaise

OU

Suggestion du moment

-

½ Saint Marcellin

OU

Tartelette à la praline

OU

Dessert du moment

Menu enfant

9.50€

Suggestion du moment

12.00€

Menu de L'Eclipse

30.00€

Trilogie de Saumon

OU

Médaille de foie Gras

OU

Buffet des entrées

-

Aux choix dans la carte

-

Dessert au choix

(Café ou thé gourmand compris)



Tous nos plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets, taxes et service compris

IGP : Indication géographique protégée, AOC et AOP : Appellation d'origine contrôlée et

protégée MOF : Meilleur ouvrier de France

Photos non contractuelles