



« A la Table de Valérie ! »

La Fourme de Liergues

Bonbon croustillant de fourme du Grand Passeloup aux pignons de pain, quelques feuilles de doucette

ou L'Avocat

Fantaisie d'avocat, écrevisse, segments de pamplemousse rose, jus de pamplemousse, huile de pistaches et herbes fraîches



La volaille fermière.....

Fricassée de cuisse de volaille à l'estragon

ou Le Poisson.....

Mer ou rivière, l'inspiration selon le Marché



Le fromage sec

Tome de chèvre de Liergues, verdurette aux pistaches

ou Le fromage frais

en faisselle, crème fleurette



Le Mascarpone

en tiramisu onctueux expresso et liqueur de café

ou Les Fraises.....

rafraîchies à l'estragon du jardin

Entrée, plat, fromage et dessert 23,50 €

*Entrée, plat, fromage ou dessert 20,00 € **

*(*hors week-end et jours fériés)*



Déjeuner Grenouilles !

15.50 €

Formule servie du lundi au vendredi midi uniquement

*Poêlée de cuisses de grenouilles au beurre d'herbes fines ailé
+ faisselle de fromage au coulis de fruits rouges
+ 1 verre de Beaujolais*

Quand venir régaler vos papilles ?

Du 1er septembre au 30 juin : Ouvert

Tous les midis (sauf le samedi)

Les soirs pour groupes sur réservation

Du 1^{er} juillet au 31 août : Ouvert

Tous les jours midi et soir

(sauf dimanche soir)



« Chez Patrick et Valérie »

c'est bien sur votre restaurant de Lachassagne, mais aussi :

✘ Votre traiteur pour toutes les occasions

(repas de famille, soirées festives, cocktails dinatoires, repas de conscrits, communion, baptême, mariage...)

✘ Les plats à emporter

Toute l'année, vous pouvez commander vos petits plats mijotés....il n'y a plus qu'à passer à table !



« Au Piano de Patrick ! »

L'amuse papilles



Le Foie gras.....

escalopes poêlées déglacées au vinaigre de mangue, confit exotique à la vanille

ou

Les Asperges.....

Violettes de France, vinaigrette truffée à l'huile de sésames toastés, langues de magret de canard séché, copeaux et sorbet parmesan



Les Noix de Saint-jacques.....

Poêlées, truffes noires sur embeurrée de choux

ou

3 Filets, 3 Façons... découverte.....

Filet de caille aux groseilles, filet de cochon au vinaigre de cidre, et filet d'agneau à la sauge



Le fromage sec.....

trilogie de nos régions, verdurette aux pistaches

ou

Le fromage frais.....

en faisselle, crème fleurette



Le Chocolat.....

Véritable chocolat Liegeois

ou

Verrine Fraîcheur.....

Fine superposition d'ananas et papaye à l'étouffée, crème coco yaourt, marmelade papaye mangue et gelée au thé vert

ou

Les desserts proposées sur le Menu « A la Table de Valérie »

36,50 € par personne



« L'Atelier de Tom ! »

Votre Chef vous propose un menu dégustation servi pour l'ensemble des convives de la table



L' Amuse papilles



*Le foie gras
escalopes poêlées déglacées au vinaigre de mangue, confit exotique à la vanille*



*Les Noix de Saint-jacques
Poêlées, truffes noires sur embeurrée de choux*



Le Pouss' papilles



*3 Filets, 3 Façons . . . découverte.....
Filet de caille aux groseilles, filet de cochon au vinaigre de cidre,
et filet d'agneau à la sauge*



*Le fromage sec
trilogie de nos régions, verdurette aux pistaches*

*ou Le fromage frais
en faisselle, crème fleurette*



*Nos gourmandises.....
elles ne s'écrivent pas, au gré du temps*

46,00 € par personne