

Notre apéritif maison : 7€

BAU FRIZZAN : muscat pétillant de la distillerie et domaines de Provence

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles du Dauphiné et champignons citronnés à la Grecque

Terrine d'aubergines à l'émulsion de tomates au basilic

Terrine de raie aux agrumes et aioli doux à l'avocat

Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et mesclun

Gâteau de foies de volailles à la Lyonnaise (sauce tomate, olives vertes, champignons et croutons)

Terrine de foie gras au muscat, chutney d'abricots et toast-**suppl 6€**

En suggestion : un verre (12cl) de Muscat de Beaumes de Venise à 8 €

LES PLATS

Courgette ronde farcie de parmentier de cabillaud au basilic et bisque de homard

Tartare de thon à l'huile d'olive menthe-coriandre et ratatouille froide

Filet de canette de l'Ain, compotée de quetsches et jus parfumé au miel, gratin de pommes de terre

Tartare de bœuf à notre façon aux herbes fraîches, salade et pommes de terre sautées

Saucisson chaud de Lyon et légumes vapeur servis en cassolette, vinaigrette aux herbes

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or

Moelleux au chocolat, coulis de framboises et mousse au chocolat blanc

Crème brûlée au sucre cassonade

Blanc-manger parfumé au citron vert, coulis de pêches blanches et tuile aux amandes

Parfait glacé parfumé au Grand Marnier, coulis de fraises et madeleine au miel

Clafoutis « sans farine » à la fraise et rhubarbe

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 16€

Entrée : 10 € - Fromage : 5,50 € - Dessert : 7 €

Menu enfant : un plat garni au choix, un dessert, une boisson : 14 € (jusqu'à 10 ans)

***Nos viandes bovines proviennent de France, d'Hollande ou d'Allemagne**

Ce Menu Carte évolue toutes les semaines au gré des produits et des saisons.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande.