

Notre apéritif maison : 7€

Le Cerdon du Bugey d'Alain et Elie Renardat Fache

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles à la crème de champignons et pousses d'épinards

Oeuf cocotte à la crème de potiron aux moules de bouchots et croutons

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)

« Carpaccio » tiède de tête de veau, vinaigrette Automnale et salade moutardée

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

Pluma de cochon, jus au poivre et confit d'oignons, gratin de pommes de terre et de blettes

Joue de veau mijotée à la Marengo, « risotto » de crozets parfumé aux champignons

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

Cassolette d'andouillette de chez Ravier, jus crémeux à la moutarde à l'ancienne et pommes vapeur

LES DESSERTS

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

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

Crème brûlée au sucre cassonade

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

Parfait glacé parfumé à la Chartreuse verte, coulis de framboises et madeleine au miel

Gratin de poires et génoise au sirop au sabayon à l'amande

.....
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.