

Notre apéritif maison : 7€

Le Cerdon du Bugey d'Alain Renardat Fache

LES ENTREES

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

Tartare de lieu fumé à l'avocat, poivrons rôtis et aneth

Brouillade froide à la ciboulette, émulsion de tomates, roquette au pistou et tuile de parmesan

Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et mesclun

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

Mousseline légère de brochet et jus beurré de homard, « méli-mélo » de courgettes rôties parfumées à l'estragon

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

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

Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées

Pluma de cochon et coulis de poivrons rouges, confit d'oignons blancs au romarin et gratin de pommes de terre

Joues d'agneau fondantes, coulis de petits pois parfumé à la menthe et carottes rôties

LES DESSERTS

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

Fromage Faisselle de Rians et coulis de fruits

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

Pana Cotta à la vanille, coulis de pêches blanches et tuile aux amandes

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

Clafoutis « sans farine » à la rhubarbe et aux fraises

.....
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.