

Notre apéritif maison : 7€

Kir pétillant Bourguignon : crémant de Bourgogne et crème de cassis

LES ENTREES

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

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

« Clafoutis » aux pommes et au boudin à l'ancienne servi tiède

« 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

Mousseline légère de brochet et jus beurré citronné, « méli-mélo » de courgettes rôties

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

Poitrine de cochon fondante-croustillante au romarin, jus de cuisson et « risotto » de crozets

Cuisse de canard d'Auvergne fondante, jus crémeux au poivre vert et gratin de pommes de terre et de blettes

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 poires et tuile aux amandes

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

Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

Clafoutis « sans farine » aux figues fraîches

.....
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.