

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 panais et roquette
Rillettes de maquereaux grillés, « confit » de fenouil à la tomate et roquette au pistou
Flan tiède de champignons et crème de potiron, éclats de châtaignes et croutons
« Clafoutis » aux pommes et au boudin à l'ancienne servi tiède

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

Filet de truite cuit sur la peau, jus beurré à l'orange et mitonnée de julienne de céleri
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
Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de framboises
Pana Cotta à la vanille, coulis de mangue et tuile aux amandes
Parfait glacé parfumé à la Chartreuse verte, coulis de myrtilles et madeleine au miel
Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille
Gratin de poires : poires pochées, génoise au sirop et sabayon à l'amande

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 17€

Entrée : 11 € - 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.