

Notre apéritif maison : 7€

Kir pétillant Bourguignon : Crémant de Bourgogne et crème de cassis

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles du Dauphiné et champignons citronnés à la Grecque
« Clafoutis » tiède au boudin noir et aux pommes, petite salade
« Carpaccio » tiède de tête de veau, vinaigrette Automnale et salade
Tartare de lieu fumé à l'avocat, aux poivrons rôtis et à l'aneth
Crèmeux de potimarron rôti, œuf mollet, beurre persillé 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

Mousseline légère de brochet et jus beurré citronné, riz pilaf au thym
Andouillette de chez Ravier, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre comme un gratin servie en cassolette
Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées
Paleron de veau fondant, émulsion de cuisson à la châtaigne et pâtes linguines
Pluma de cochon et sa sauce au poivre vert, polenta onctueuse

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or
Cervelle de canut
Pana Cotta à la vanille, coulis de quetsches et tuile aux amandes
Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de mangues
Parfait glacé parfumé à la Verveine du Lyonnais, coulis de poires et madeleine au miel
Pain d'épices moelleux parfumé à l'orange, sauce chocolat et glace vanille
Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 18€

Entrée : 13 € - Fromage : 5,80 € - Dessert : 7,50 €

Menu enfant : un plat garni au choix, un dessert, une boisson : 15 € (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.