



VENDREDI 24 FEVRIER 2017

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	24.10 €
Entrée et plat	18.50 €
Plat et dessert	18.50 €
Menu enfant.....	8.80 €

Nos apéritifs du mois

Les bonnes résolutions	4.00€
<i>Blanc de Blancs et sirop de pamplemousse</i>	
Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache	5.00€

Formule comparution express 19.90 €

Un plat du jour, un café mignardises,
un verre de vin ou une demi-eau minérale

Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 9.80€

Nos entrées avec un * peuvent être servies en format plat du jour

Velouté de topinambour aux pétoncles

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues **suppl. 6 €***

*Terrine de campagne aux épinards, compotée d'oignons rouges et toast**

*Croustillant façon tartiflette, salade mélangée**

*Salade de lentilles et langue de bœuf aux condiments**

*Tartine de rillettes de haddock, poireau vinaigrette**

Salade de museau et pied de veau à la lyonnaise, cake aux oreilles de cochon

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison au saumon fumé, tomates confites et croutons

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenailles, salade verte

*Tournedos de canard servi rosé, polenta crémeuse aux cèpes **suppl. 4 €***

Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur

Dos de cabillaud, confit d'endives et crème de crustacés

Paleron de bœuf braisé cinq heures, gâteau de navet et rutabaga

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes

Saucisson chaud de Lyon, sauce marchand de vin, pommes fondantes

*Filet de bar, poêlée de crosnes, fèves de soja et fonds d'artichauts **suppl. 6€***

Fromages : 4.50€

Fromage blanc à la crème ou nature

Demi Saint Marcellin affiné de la Mère Richard

« Cervelle de canut » : fromage blanc battu aux herbes fraîches

Chèvre frais de l'Ardèche, de la ferme du Puy, mariné au thym et à l'huile d'olive

Yaourt de brebis à la gelée de beaujolais

Desserts du jour : 6.80€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Moelleux au chocolat caramel, coulis de poire

Tartelette au chocolat et fruits de la passion

Soupe d'ananas à l'infusion de badiane, sorbet

Verrine de tiramisu à la poire et au grué de cacao

Parfait glacé à la mandarine impériale, palmier feuilleté

Gratin de pommes caramélisées au Calvados

Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque

Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe

produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Afin de connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, consulter le document situé à la réception.

Tous nos
veuillez