



Un Bistrot de Cuisiniers  
PAR JEAN-PAUL LACOMBE

## 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

Sonate de printemps pour fruit rouge majeur	4.00€
Blanc de Blancs et sirop de fraise au poivre de Sichuan	
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*

*Crème froide aux asperges vertes, poêlée de pétoncles*

*Aspic à la lyonnaise, œuf poché, lardons et croûtons*

*Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue et salade mélangée **suppl.6€***

*Terrine de lapin à la sarriette, compotée d'oignons rouges et toast\**

*Croustillant d'aubergine grillée et fromage de chèvre, salade mélangée\**

*Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites\**

*Hareng doux mariné, salade de pommes de terre roseval\**

### Plats du jour: 12.20€

*Grande salade de saison, aux blancs de volaille et tomates cerises, croûtons*

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

*Brochette d'onglet de bœuf, crème de cèpes, gâteau d'aubergine et tomate **suppl.4€***

*Andouillette de chez Colette Sibilis à la graine de moutarde, pommes vapeur*

*Pavé de merlu rôti, écrasée de pomme de terre à l'aneth*

*Effiloché d'épaule d'agneau et caviar d'aubergines*

*Gâteau de foie de volaille, sauce tomate basilic, quenelles et champignons*

*Filet de fera du lac Léman, flan d'asperges vertes et sauce vierge **suppl.5 €***

*Carpaccio de saumon mariné, fenouil et roquette, taboulé de boulgour*

### 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*

*Tiramisu aux fraises*

*Parfait glacé au limoncello et son palmier*

*Moelleux au chocolat au lait, coulis de pommes vertes*

*Soupe de cerises au vin rouge épicé et son sorbet*

*Clafoutis aux abricots et son coulis*

*Blanc-manger au citron vert, coulis exotique*

#### 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*

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