



### LES FORMULES DU JOUR

<b>Entrée, plat et dessert .....</b>	<b>24.10 €</b>
<b>Entrée et plat .....</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Plat et dessert .....</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Menu enfant.....</b>	<b>8.80 €</b>

#### Nos apéritifs du mois

<b>A la faveur de l'automne ...</b>	<b>4.00€</b>
Blanc de Blancs et sirop à la châtaigne	
<b>Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache</b>	<b>5.00 €</b>

#### 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 champignons, achatines en persillades*

*Croustillant de boudin aux pommes, salade mélangée\**

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

*Terrine de canard aux olives, compotée d'oignons rouges et toast\**

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments\**

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

*Salade de lentilles, langue de bœuf aux condiments\**

#### Plats du jour: 12.20€

*Grande salade de saison, magret de canard, gésier confit et croûtons*

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

*Souris de gigot d'agneau fondante, gâteau d'aubergine **suppl.4 €***

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

*Filet d'omble chevalier, aubergine et tomates confites **suppl.5 €***

*Parmentier de joue de bœuf à la patate douce, jus à l'estragon*

*Pavé de sandre, crème de moules de bouchot et flan de potiron*

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

*Saucisson chaud cuit dans le paradis, sauce marchand de vin, pommes fondantes*

#### 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*

*Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges*

*Tartelette au citron vert, coulis exotique*

*Moelleux au chocolat au lait (jivara 40%), crème anglaise au café*

*Parfait glacé à la verveine du Puy en Velay et son palmier*

*Verrine de panna cotta nougatée, compoté de figues*

*Poire et pruneaux au vin rouge épicé*

#### 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