



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

En attendant les premiers flocons ...	4.00€
Blanc de Blancs et sirop à la châtaigne	
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 potiron, châtaigne au jus de viande

*Croustillant de Saint Marcelin et noix, salade mélangée**

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

*Terrine de sanglier, compotée d'oignons rouges et toast**

*Compression de lapin et petits légumes à l'estragon**

*Salade de museau et pieds de veau, cake aux oreilles de cochon**

Rillettes de saumon et caviar d'aubergine, torsade aux graines de fenouil

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 grenaille, salade verte

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

Joue de bœuf braisée façon « bourguignon », linguines fraîches

Pavé de lieu noir, purée de panais et crème de champignons

Saucisson chaud de Lyon à la sauce marchand de vin, chou à choucroute

Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche

*Filet de Saint-Pierre, fond d'artichaut en barigoule **suppl. 5€***

*Suprême de volaille fermière, crème de cèpe et riz sauvage **suppl. 4€***

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

Crème brûlée à l'orange

Tartelette au citron vert, coulis exotique

Moelleux chocolat au lait, coulis de poire

Parfait glacé à la mandarine impériale et son palmier

Tiramisu à la crème de marron

Soupe de clémentine au Grand Marnier et à la fleur d'oranger, sorbet

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.