



VENDREDI 24 MARS 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

En attendant les hirondelles...	4.00€
Blanc de Blancs et sirop de pamplemousse	
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€

Soupe de poisson, croûtons et gruyère râpé
*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**
*Compression de bœuf aux petits légumes, vinaigrette aux condiments**
*Marbré d'aile de raie au poivron rouge**
Salade de museau et pied de veau à la lyonnaise, cake aux oreilles de cochon

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison aux asperges vertes, chips de coppa et croutons
Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenailles, salade verte
*Souris de gigot d'agneau confite, mogettes de Vendée au jus **suppl.4 €***
Andouillette de chez Colette Sibilila à la graine de moutarde, pommes vapeur
Dos de saumon rôti, confit de courgettes au poivron et curry
Tendron de veau braisé au paprika, boulgour aux légumes
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes
Gâteau de foie de volaille, crème de champignon
*Filet de Saint-Pierre, purée 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 chocolat au lait, crème anglaise à la menthe
Verrine de tiramisu au gruë de cacao
Soupe d'ananas à l'infusion de badiane, sorbet
Parfait glacé à la poire williams, palmier feuilleté
Compote de Granny Smith amandes et romarin, sablé au gingembre
Blanc mangé au citron vert

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