

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

Vu du vergé on voit parfois la plage... 4.00€ Blanc de blancs et sirop d'abricot au romarin
CERDON DU BUGEY Renardat Fache 2016 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€

Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour

Gaspacho à la tomate et au poivron rouge, sorbet tomate et basilic

*Terrine de lapin à la sarriette, compotée à l'oignon rouge, toast**

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

*Terrine de foie gras de canard, chutney à l'abricot **suppl.6€***

*Marbré à l'aubergine et au poivron grillé, coulis de tomate crue**

*Aspic à la lyonnaise (lardons, œuf poché), toast**

*Tartare de hareng doux mariné et fond d'artichaut, tuile de parmesan**

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison au jambon cru, mozzarella et tomates cerises

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

Pavé de sandre rôti, barigoule de cœurs d'artichauts et oseille

Filet de canard, jus aux griottes et pâtes de Cecco

Carpaccio de saumon mariné, fenouil et tomates cerises, taboulé de boulgour

Assiette de viandes froides (bœuf, porc, volaille), écrasé de patates douces, sauce gribiche

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

*Brochette d'onglet de bœuf, tian de légumes et crème de cèpe **suppl.5€***

*Filet de Saint-Pierre, carotte, fenouil et chorizo **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

Crème caramel d'autrefois, madeleine

Tiramisu aux fraises

Gâteau au chocolat au lait, coulis à l'abricot

Parfait glacé au Limoncello, palmier feuilleté

Brochette à l'abricot rôti, crème fouettée à la lavande

Soupe de melon Charentais au Muscat et son 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