

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	24.50 €
Entrée et plat	18.90 €
Plat et dessert	18.90 €
Menu enfant	9.30 €

Nos apéritifs du mois

A la faveur de l'automne	4.00€
Blanc de blancs et sirop de châtaigne	
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 : 10.00€

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

Velouté de champignons et gésiers confits

*Terrine de sanglier aux châtaignes, compotée à l'oignon rouge, toast**

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments**

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

*Croustillant au boudin noir et à la pomme golden, salade mélangée**

*Museau et pied de veau, cake aux oreilles de cochon**

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et toast **suppl. 7€***

Plats du jour: 12.50€

Grande salade de saison au magret de canard fumé et gésiers confits, croûtons

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

Dos de cabillaud rôti, bouillon crémeux aux girolles et chanterelles grises

Blanquette de veau à l'ancienne, lardons, champignons et petits oignons, riz étuvé

Gâteau de foie de volaille, crème de crustacés et petites quenelles

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

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

*Souris de gigot d'agneau fondante, haricots Soisson au thym frais **suppl. 4€***

*Filet de Saint-Pierre, purée d'artichauts et sauce vierge **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 : 6.90€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Verrine de pana cotta nougatée à la compote de figues

Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges

Gâteau au chocolat au lait, crème anglaise au café

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Soupe de prunes infusées à la verveine, glace aux spéculos

Parfait glacé à la chartreuse verte, palmier feuilleté

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