

**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 €

**Entrées du jour : 10.00€**

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

*Velouté de potiron, marrons au jus de viande*

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

*Jambon persillé maison, vinaigrette aux condiments\**

*Filets de hareng doux marinés, salade de pommes de terre Roseval\**

*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, gâteau de potiron et crème à la moule de bouchot*

*Le pot au feu de cuisse de canard, ses légumes et vinaigrette épaisse*

*Saucisson chaud de Lyon aux lentilles sauce marchand de vin*

*Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche*

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

*Suprême de pintade fermière, jus aux chanterelles grise, riz sauvage **suppl. 4€***

*Filet de bar, compotée d'artichauts au fenouil **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*

*Gratin de pomme au Calvados*

*Clafoutis des vendangeurs, coulis de fruits rouges*

*Gâteau au chocolat noir Manjari, coulis à la mandarine*

*Tiramisu à la crème de marron*

*Poire et pruneaux au vin rouge épicé*

*Parfait glacé au genépi artisanal, 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*