

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

Le castagnou Blanc de blancs et sirop à la châtaigne	4.50€
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 aux champignons, poêlée d'achatines en persillade

*Filet de maquereaux marinés au vin blanc, salade de pomme Roseval**

*Compression de lapin à la noisette et à l'estragon, vinaigrette d'herbes**

*Croustillant au Saint-Marcellin et aux noix, salade mélangée**

*Terrine de sanglier aux marrons, compotée à l'oignon rouge, toast et salade mélangée**

*Museau et pied de veau à la lyonnaise, cake aux oreilles de cochon **

Gâteau de boudin noir, chips de chorizo et vinaigrette tiède au persil

*Terrine de foie gras de canard, chutney à la figue, toast et salade mélangée **suppl. 7€***

Plats du jour : 12.50€

Grande salade de saison au magret de canard fumé, gésiers et croutons

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

Saucisson chaud de Lyon, sauce marchand de vin et pommes fondantes

Filet de sandre, confit de poireaux et crème de champignons

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes

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

Magret de canard jus aux figues et patates de Cecco

*Filet d'Ombre chevalier des Cévennes, écrasé de patates douces et tomates séchées **suppl. 5€***

*Tee Bone de veau, polenta crémeuse aux cèpes **suppl. 5€***

Fromages : 4.50€

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

Gâteau fondant au chocolat caramel, coulis à la poire

Clafoutis à la poire et coulis de caramel

Crème brûlée à la cassonade et infusion de réglisse

Parfait glacé à la verveine du Velay, palmier feuilleté

Compote de granny smith à l'amande et au romarin

Pana cotta au nougat et à la figue

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

Formule comparaison express 19.90 €
<i>Un plat du jour, une café mignardises, un verre de vin ou une demi-eau minérale</i>
Uniquement au déjeuner

**Aujourd'hui,
Nous vous proposons à
12.50€**

Grande salade de saison au magret de canard fumé, gésiers et croutons

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

Filet de sandre, confit de poireaux et crème de champignons

Saucisson chaud de Lyon, sauce marchand de vin et pommes fondantes

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes

Magret de canard jus aux figues et pâtes de Cecco

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

*Filet d'Omble chevalier des Cévennes, écrasé de patates douces et
tomates séchées **suppl.5€***

*Tee Bone de veau, polenta crémeuse aux cèpes **suppl.5€***

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