

## LES FORMULES DU JOUR

<b>Entrée, plat et dessert</b> .....	<b>24.50 €</b>
<b>Entrée et plat</b> .....	<b>18.90 €</b>
<b>Plat et dessert</b> .....	<b>18.90 €</b>
<b>Menu enfant</b> .....	<b>9.30 €</b>

### Nos apéritifs du mois

<b>Le castagnou Blanc de blancs et sirop à la châtaigne</b>	<b>4.50€</b>
<b>CERDON DU BUGEY Renardat Fache 2016</b>	<b>5.00 €</b>

### 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 figes 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

<b>Formule comparaison express 19.90 €</b>
<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 pates de Cecco*

*Andouillette de chez Colette Sibia 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*