

LES ENTRÉES

| | |
|--|----------------|
| Pâté en croûte maison aux gibiers frais et foie gras | 18.80 € |
| <small>(Colvert, faisan, lièvre, marcassin), une petite salade</small> | |
| Foie gras de canard maison | 18.50 € |
| <small>Chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté</small> | |
| « Gravlax » de saumon mariné | 18.20 € |
| <small>Crème fouettée au raifort, pain de campagne grillé</small> | |

LES POISSONS

| | |
|---|----------------|
| Noix de coquilles Saint Jacques juste snackées, sauce écrevisses | 25.50 € |
| <small>Crozets de Savoie et artichauts cuisinés en risotto</small> | |
| Cabillaud rôti avec une croûte de parmesan | 24.30 € |
| <small>Poêlée de légumes anciens et châtaignes au jus de viande</small> | |

LES VIANDES

| | |
|--|----------------|
| Dindonne fermière entièrement désossée farcie aux châtaignes, cuite « pochée-rôtie » en ballotine | 28.50 € |
| <small>Croustillant de gratin dauphinois et marrons braisés, jus de volaille</small> | |
| Epaule de porcelet confite, jus réduit | 22.00 € |
| <small>Purée de pommes de terre et carottes fondantes</small> | |
| Lièvre frais de Sologne « à la Royale » | 39.50 € |
| <small>Macaronis gratinés</small> | |

LES FROMAGES

| | |
|--|---------------|
| « Échantillonnage lyonnais » | |
| Cervelle de canut et Saint Marcellin affiné | 7.00 € |
| <small>Chips de pain « mendiants » et grissini</small> | |
| Comme un fromage blanc : caillé de brebis fermier | 7.00 € |
| <small>Nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas</small> | |
| Mont d'or affiné avec une petite salade | 7.00 € |

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement car nous sommes tributaires des moyens de transport et des intempéries

LES DESSERTS

 TOUTES NOS PATISSERIES SONT FAITES MAISON

| | |
|---|---------------|
| Deux bûches de Noël | 9.20 € |
| <small>L'une pâtisserie vanille-marron, l'autre chocolat caramel-pommes</small> | |
| Pomme confite au four servie tiède | 9.20 € |
| <small>Crumble, éclats de noisettes, glace confiture de lait</small> | |
| Finger tout chocolat | 9.20 € |
| <small>Mousse chocolat, nougatine aux amandes</small> | |
| Autour de la praline de Saint Genix | 9.20 € |
| <small>Tarte, guimauve, nougat glacé et tuile</small> | |

Menu de Noël 2018

*Lundi 24 décembre, pour le dîner
Mardi 25 décembre, pour le déjeuner et le dîner*

Amuse-bouche

*Saint Jacques crue et betterave en fine lamelles
vinaigrette citron*

*Foie gras de canard maison
Chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté*

*Dindonne fermière entièrement désossée farcie aux châtaignes,
cuite « pochée - rôtie » en ballottine
Croustillant de gratin dauphinois et marrons braisés, jus de volaille*

Mont d'or affiné et une petite salade

*Deux bûches de Noël
L'une pâtisserie vanille-marron, l'autre chocolat caramel*

Ou

*Quatre petits desserts
autour de la praline de Saint Genix
Tarte, nougat glacé, tuile et guimauve*

65 €

MENU ENFANT (proposition pour les jeunes convives jusqu'à 12 ans) **12.90 €**

Blanc de poulet rôti, riz au jus ~ Glaces et sorbets du moment ~ Sirop à l'eau

Prix nets