

# LES ENTRÉES

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Médailon de foie gras de canard mi-cuit</b> .....                | <b>18.80 €</b> |
| Artichauts/vinaigrette et pain de campagne grillé                   |                |
| <b>« Gravlax » de saumon mariné</b> .....                           | <b>18.20 €</b> |
| Crème fouettée au raifort, pain de campagne grillé                  |                |
| <b>Velouté de châtaignes</b> .....                                  | <b>16.00 €</b> |
| Crème montée aux cèpes séchés                                       |                |
| <b>Toute la tête de cochon ... et du foie gras en terrine</b> ..... | <b>17.20 €</b> |
| (Museau, oreilles, joues, masque), salade, pain de campagne grillé  |                |

# LES POISSONS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Noix de Saint Jacques juste snackées, sauce écrevisses</b> ..... | <b>25.50 €</b> |
| Croquets de Savoie et artichauts cuisinés en risotto                |                |
| <b>Pavé de saumon rôti</b> .....                                    | <b>21.50 €</b> |
| Endives braisées à l'orange, émulsion aux agrumes                   |                |
| <b>Cabillaud rôti avec une croûte de Parmesan</b> .....             | <b>24.30 €</b> |
| Poêlée de légumes anciens et châtaignes au jus de viande            |                |

# LES VIANDES

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Joue de bœuf cuite 36 heures à basse température, puis snackée</b> ..... | <b>24.00 €</b> |
| Echalotes confites, carottes glacées, sauce au vin rouge                    |                |
| <b>Epaule de porcelet confite, jus réduit</b> .....                         | <b>22.00 €</b> |
| Purée de pommes de terre et carottes  |                |

# LES FROMAGES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>« Échantillonnage lyonnais » cervelle de canut et Saint Marcellin affiné.</b> | <b>7.00 €</b> |
| chips de pain « mendiants » et grissini  |               |
| <b>Demi Saint-Marcellin affiné</b> .....   | <b>7.00 €</b> |
| petite salade verte à l'huile d'olive  |               |
| <b>Caillé de brebis fermier</b> .....  | <b>7.00 €</b> |
| Nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas   |               |

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

|  |              |
|--|--------------|
| <b>« Comme un Paris-Brest »</b> .....                | <b>9.20€</b> |
| Crème pâtissière au praliné, sauce café              |              |
| <b>Pomme confite au four servie tiède</b> .....      | <b>9.20€</b> |
| Crumble, éclats de noisette, glace confiture de lait |              |
| <b>Finger tout chocolat</b> .....                    | <b>9.20€</b> |
| Mousse chocolat, nougatine aux amandes               |              |

## Menu « Fêtes des Lumières »

Jeudi 6, Vendredi 7, Samedi 8 et Dimanche 9 décembre 2018

**Velouté de châtaignes,**  
Crème montée aux cèpes séchés

ou

**Toute la tête de cochon... et du foie gras en terrine**  
Salade, pain de campagne grillé

\*\*\*

**Pavé de saumon rôti,**  
Endives braisées à l'orange, émulsion aux agrumes

ou

**Joue de bœuf cuite 36 heures à basse température, puis snackée**  
Échalotes caramélisées, carottes glacées, sauce au vin rouge

\*\*\*

**« Comme un Paris-Brest »**  
Crème pâtissière au praliné, sauce au café

ou

**Pomme confite au four servie tiède**  
Crumble, éclats de noisette, glace confiture de lait

**43.00 €**

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

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

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.

Prix nets

# Carte des vins Brasserie

|  |      |              |
|--|------|--------------|
| <b>Les vins blancs</b>                                     |      | <b>75 Cl</b> |
| <b>Bourgogne</b>   |      |              |
| Macon Villages G.Duboeuf                                   | 2015 | 29.00        |
| Saint-Véran G.Duboeuf                                      | 2015 | 32.00        |
| Pouilly-Fuissé G.Duboeuf « Prestige »                      | 2014 | 57.00        |
| Bourgogne Aligoté Mongeard-Mugneret                        | 2015 | 33.00        |
| Rully « Domaine Saint Jacques » C. Grandmougin             | 2014 | 58.00        |
| Chablis J. Drouhin   | 2017 | 64.00        |
| <b>Côtes du Rhône</b>                                      |      |              |
| Crozes-Hermitage J.L Colombo                               | 2016 | 49.00        |
| Saint-Péray « Harmonie » A. Voge                           | 2016 | 62.00        |
| Côtes du Rhône « Les Abeilles » J.L Colombo                | 2016 | 30.00        |
| Vacqueyras Domaine Couroulu                                | 2014 | 60.00        |
| Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot                    | 2015 | 58.00        |
| <b>Autres Régions A.O.C</b>                                |      |              |
| Saumur Domaine Fouet                                       | 2016 | 36.00        |
| Pouilly Fumé Domaine Bardin                                | 2017 | 37.00        |
| IGP Méditerranée « Terre promise » H. Bonnard              | 2016 | 40.00        |
| Faugères « Cuvée Allegro » Domaine Ollier Taillefer        | 2017 | 43.00        |
| Les Bèates AOC Coteaux d'Aix en Provence                   | 2014 | 40.00        |
| Chignin-Bergeron « Cep Noir Vieilles Vignes » Jean Cavallé | 2017 | 49.00        |
| AOC Sancerre « Cul de Beaujeu » Pierre Martin              | 2016 | 60.00        |
| Tursan Baron de Bachen Domaine M. Guérad                   | 1999 | 60.00        |
| <b>Vins De Pays</b>  |      |              |
| Vin du Pays d'Oc « HOB NOB » Chardonnay                    | 2015 | 22.00        |
| Vin du Pays de l'Ardèche Viognier G. Duboeuf               | 2016 | 25.00        |
| La croix de Bébien Pays d'Oc                               | 2016 | 30.00        |
| <b>Les vins rouges</b>                                     |      | <b>75 Cl</b> |
| <b>Beaujolais</b>  |      |              |
| Saint Amour G. Duboeuf « Cuvée fleur »                     | 2016 | 32.00        |
| Juliéna G. Duboeuf « Château des Capitans »                | 2015 | 43.50        |
| Chiroubles G. Duboeuf « Domaine des Pontheux »             | 2015 | 28.00        |
| Fleurie G. Duboeuf « Domaine des Quatre Vents »            | 2015 | 24.00        |
| Brouilly G. Duboeuf « Château de la Perrière »             | 2015 | 28.00        |
| Régnié « Croix Penet » Domaine D. Piron                    | 2014 | 45.00        |
| Juliéna David Chapel « Côte de Bessay »                    | 2017 | 49.00        |
| Moulin à Vent Cuvée Prestige G. Duboeuf                    | 2015 | 57.00        |
| Morgon J.E Descombes G. Duboeuf                            | 2016 | 31.50        |
| <b>Bourgogne</b>   |      |              |
| Bourgogne Mongeard-Mugneret                                | 2016 | 52.00        |
| Auxey Duresses Vieilles Vignes A. Gras                     | 2016 | 85.00        |
| <b>Côtes Du Rhône</b>                                      |      |              |
| Côtes du Rhône E. Guigal                                   | 2015 | 28.00        |
| Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel                     | 2015 | 65.00        |
| Crozes-Hermitage A. Graillot                               | 2016 | 58.00        |
| Saint-Joseph « Les Lauves » J.L Colombo                    | 2016 | 50.00        |
| Gigondas Domaine du Piaugier                               | 2014 | 57.00        |
| <b>Bordeaux</b>  |      |              |
| Fronsac Château les Trois Croix                            | 2015 | 73.00        |
| Chapelle de Potensac                                       | 2012 | 62.00        |
| Bordeaux de Maucaillou                                     | 2013 | 75.00        |
| <b>Autres Régions AOC</b>                                  |      |              |
| Sancerre Domaine Fouassier                                 | 2015 | 52.00        |
| Coteaux du Lyonnais G. Duboeuf                             | 2015 | 22.00        |
| Faugères Domaine Ollier Taillefer                          | 2015 | 44.00        |
| Château Revelette AOP Aix en Provence                      | 2015 | 42.00        |
| Touraine « Le Côté Cabernet » des Poète                    | 2011 | 58.00        |
| Les Bèates AOC Coteaux d'Aix en Provence                   | 2013 | 58.00        |
| <b>Vins De Pays</b>  |      |              |
| La croix de Bébien Pays d'Oc                               | 2016 | 30.00        |