

## **Menu du moment**

Entrée, plat et dessert ..... 26.90€ (hors boissons)  
Entrée et plat OU plat et dessert ..... 19.50€ (hors boissons)

### **Terrine de campagne maison à la noisette, salade verte et condiments**

*Homemade country terrine with hazelnuts, green salad and condiment*

Ou

### **Velouté Dubarry, croûtons au beurre et oignons frits**

*Cauliflower soup, buttered croutons and fried onions*

\*\*\*\*\*

### **Poitrine de veau rôtie, haricots blancs à la crème, jus corsé au thym**

*Roasted veal breast, white beans with cream, thyme sauce*

Ou

### **Mousseline de cabillaud en surprise de choux, risotto et coulis d'écrevisses**

*Cod mousseline in cabbage leaves, risotto and crayfish coulis*

\*\*\*\*\*

### **Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas**

*White sheep cheese from Jean-Marc Léry, honey from Avenas*

Ou

### **Tropézienne confectionnée par nos soins**

*Homemade Tropézienne cake*

Ou

### **Ananas rôti au rhum, biscuit moelleux et chantilly**

*Roasted pineapple with rum, soft biscuit and whipped cream*

**Pour un accord met et vin parfait nous vous proposons :**

### **ROUGES**

Morgon – Domaine Descombes  
*Georges Duboeuf* 2019 6.00€

Pic Saint-Loup « Cynarah » (BIO)  
*Château Cazeneuve* 2019 9.00€

### **BLANCS**

Mâcon Village – *Georges Duboeuf* 2019 4.60€

Roussette de Savoie – « PAN » 2020 6.00€

