

## LES FORMULES DU JOUR

<b>Entrée, plat et dessert .....</b>	<b>26.50 €</b>
<b>Entrée et plat .....</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Plat et dessert .....</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Menu enfant.....</b>	<b>10.00 €</b>

### Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

*Les Lendemain Blanc de blancs, sirop à la mandarine 5.00€*

*Cerdon du Bugey Renardat-Fâche 5.50€*

*Avèze libre liqueur de gentiane, sirop de citron, menthe fraîche 5.00€*

### Formule comparution express 21.50€

**Un plat du jour, un café mignardises,  
Un verre de vin ou une demi-eau minérale  
uniquement au déjeuner**

### Entrées du jour : 11.00€

*Pensez à nos entrées avec un \*, elles peuvent être servies en format plat du jour*

*Rillettes de saumon et poireaux vinaigrette, toast\**

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

*Velouté de carottes confites, noix de cajou grillées au curcuma*

*Salade de pommes de terre Roseval et filet de hareng mariné\**

*Terrine de volaille aux épinards, oignon rouge confit et toast \**

*Compression de lapin à l'estragon et pignons de pin\**

*Terrine de foie gras de canard, chutney à la figue **suppl.8€***

### Plats du jour : 14.00€

*Grande salade de saison au saumon fumé, tomates cerises et croûtons-*

*Tête de veau sauce gribiche, carotte et pommes vapeur*

*Saucisson chaud de Lyon, sauce aux pleurotes, pommes fondantes*

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

*Paleron de bœuf braisé cinq heures, chou à choucroute et jus de braisage*

*Andouillette maison Sibilia, sauce moutarde à l'ancienne et pommes vapeur*

*Dos de merlu rôti, confit d'endives et crème d'oseille*

*Filet de daurade royale, écrasé d'artichaut **suppl.6 €***

*Souris de gigot d'agneau fondante, Mogettes de Vendée et jus au thym frais **suppl.5 €***

### Fromage 5.60€

*Demi Saint-Marcellin Mère Richard (à commander de préférence en début de repas)*

*Cervelle des Canuts*

*Chèvre frais mariné huile d'olive et thym*

*Saint-Nectaire fermier, confit d'airelles*

### Desserts du jour 7.60€

*Gros fromage blanc, coulis de myrtilles*

*Gâteau moelleux au chocolat caramel, coulis de pomme Granny Smith*

*Crème caramel de nos grands-mères, madeleine*

*Parfait glacé à la liqueur de pomme verte, torsade feuilletée*

*Pomme au four, gelée de groseilles, sablé*

*Soupe de mandarines au Grand Marnier, sorbet fruit de la passion*

*Clafoutis ananas et son coulis*

#### Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe