

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	26.50 €
Entrée et plat	21.00 €
Plat et dessert	21.00 €
Menu enfant	10.00 €

Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

Les Lendemains 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
*Croustillant à la tartiflette**
*Salade de lentilles et langue de bœuf marinées**
*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
Tendron de veau braisé, pâtes de Cecco et jus de braisage
Andouillette maison Sibilia, sauce moutarde à l'ancienne et pommes vapeur
Dos de saumon rôti, flan de butternut et crème d'oseille
*Filet de bar, écrasé d'artichaut **suppl.6 €***
*Suprême de volaille fermière aux morilles, riz sauvage **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, crème anglaise
Crème caramel de nos grands-mères, madeleine
Parfait glacé à la liqueur de Mandarine Impériale, 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