

## **Menu du moment**

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

### **Salade de cochon aux légumes croquants et graine de moutarde**

*Pork salad with crunchy vegetables and mustard seed*

Ou

### **Céleri rémoulade, copeaux de truite en gravelax, pousses d'épinards et huile d'aneth**

*Celeriac remoulade, trout shavings in gravelax, baby spinach and dill oil*

\*\*\*\*\*

### **Cuisse de poulet façon Basquaise, aubergine rôtie au parmesan**

*Basquaise-style chicken leg, roasted eggplant with parmesan*

Ou

### **Filet de lingue à la nage, écrasé de pommes de terre aux herbes, beurre monté**

*Fillet of ling, mashed potatoes with herbs, whipped butter*

\*\*\*\*\*

### **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

### **Clafoutis à la rhubarbe, coulis de fruits rouges et chantilly maison**

*Rhubarb clafoutis, red fruit coulis and homemade whipped cream*

Ou

### **Soupe de pommes à l'infusion de menthe fraîche, brioche aux pralines rose de Saint-Genix**

*Apple soup with fresh mint infusion, brioche with pink praline of Saint-Genix*

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

### **ROUGES**

Morgon – Domaine Descombes  
*Georges Duboeuf* 2019 6.00€

Côtes du Rhône Coudoulet  
*Famille Perrin* 2019 8.00€

### **BLANCS**

Mâcon Village – *Georges Duboeuf* 2019 4.60€

Roussette de Savoie – « *PAN* » 2020 6.00€

