

Menu du moment

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

Mousseline de choux fleur servie froide, gaspacho de tomates fraîches, copeaux de parmesan
Cauliflower mousseline served cold, fresh tomato gazpacho, parmesan shavings

Ou

Terrine de lieu aux légumes, coulis de betteraves rouges et salade verte
Pollock terrine with vegetables, red beet coulis and green salad

Sauté de veau français aux olives vertes, écrasé de pommes de terre au basilic
Sautéed french veal with green olives, mashed potatoes with basil

Ou

Filet de Julienne en court-bouillon, poêlée de courgettes aux amandes, crème d'asperges
Fillet of Julienne in « court-bouillon », pan-fried zucchini with almonds, asparagus cream

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

Brownie au chocolat noir, noisettes et pralines roses, crème anglaise et chantilly
Brownie with dark chocolate, hazelnuts and pink pralines, custard and whipped cream

Ou

Soupe de fruits exotiques à la graine de vanille, biscuit cuillère maison
Exotic fruit soup with vanilla seed, homemade cookie spoon

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€

