

## LES FORMULES DU JOUR

<b>Entrée, plat et dessert .....</b>	<b>26.90 €</b>
<b>Entrée et plat .....</b>	<b>21.50 €</b>
<b>Plat et dessert .....</b>	<b>21.50 €</b>
<b>Menu enfant.....</b>	<b>10.00 €</b>

### Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

*Les Lendemains Blanc de blancs, sirop à la fraise et poivre de Sichuan 5.00€*  
*Cerdon du Bugey Renardat-Fâche 5.50€*  
*Avèze libre liqueur de gentiane, sirop de citron, menthe fraîche 5.00€*

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

### Entrées du jour : 11.50€

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

*Rillettes de sardines, salade d'endives rouges\**  
*Carpaccio de bœuf mariné au pesto, roquette, tomates confites et parmesan\**  
*Museau et pied de veau à la lyonnaise, cake aux oreilles de cochon\**  
*Crème froide de petits pois aux pétoncles*  
*Terrine de lapin à la sarriette, oignon rouge confit et toast \**  
*Aspic à la lyonnaise, œuf poché en gelée, lardons et croutons\**  
*Terrine de foie gras de canard, chutney à la mangue **suppl.8 €***

### Plats du jour : 14.50€

*Grande salade de saison au jambon de Serrano, tomates cerises et croûtons*  
*Tête de veau sauce gribiche, carotte et pommes vapeur*  
*Saucisson chaud de Lyon, jus aux pleurotes et pommes fondantes*  
*Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille*  
*Paleron de bœuf braisé cinq heures, jeunes carottes au cumin*  
*Andouillette maison Sibilia, sauce moutarde à l'ancienne et pommes vapeur*  
*Dos de saumon rôti, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et roquette*  
*Filet de daurade royale, cœurs d'artichauts au basilic **suppl.6 €***  
*Pluma de cochon, crème de morilles et polenta crémeuse **suppl.5 €***

### Fromage 6.00€

*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 8.00€

*Gros fromage blanc, coulis de myrtilles*  
*Gâteau moelleux au chocolat noir Manjari, coulis de fraises*  
*Crème caramel de nos grands-mères, madeleine*  
*Parfait glacé au Limoncello, torsade feuilletée*  
*Verrine de tiramisu aux fraises*  
*Tartelette à la crème de citron jaune, coulis aux fruits exotiques*  
*Clafoutis aux cerises*

#### Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe