

Menu du moment

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

Salade de pommes de terre à la Piémontaise, pousses d'épinards frais

Piémontaise potato salad, fresh young spinach

Ou

Velouté de cresson glacé, brunoise de légumes, croûtons et crème double

Iced watercress velouté, vegetable brunoise, croutons and double cream

Epigramme de veau français au chèvre frais et olives vertes, ratatouille et jus corsé

Epigramme of french veal with fresh goat cheese and green olives, ratatouille and full-bodied jus

Ou

Dos de colin poché en bouillon thaï, tagliatelles de légumes à la graine de sésame

Back of hake poached in thaï broth, vegetables tagliatelle with sesame seeds

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

Bretzel sucré, chantilly façon stracciatella, coulis de chocolat

Sweet Pretzel, Stracciatella whipped cream, chocolate coulis

Ou

Salade de fruits frais, briochette à la praline rose de Saint-Genix

Seasonal fresh fruit salad, Saint-Genix pink praline brioche

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€

