

## **Menu du moment**

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

### **Salade de museau de bœuf et lentilles vertes**

*Beef snout and green lentils salad*

Ou

### **Rillettes de poisson blanc à l'aneth et piment d'Espelette, jeunes pousses**

*Rillettes of white fish with dill and Espelette pepper, young shoots*

\*\*\*\*\*

### **Saucisson cuit au gène, purée maison et sauce au Paradis**

*Genoa cooked sausage, homemade mashed potatoes and Paradise sauce*

Ou

### **Filet d'églefin roulé aux herbes et courgettes, poêlée d'aubergines et beurre blanc**

*Haddock fillet rolled with herbs and zucchini, pan-fried eggplant and butter sauce*

\*\*\*\*\*

### **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

### **Riz au lait, pêches de vignes rôties, coulis d'abricots, palmier praline**

*Rice pudding, roasted vine peaches, apricot coulis, palm praline*

Ou

### **Salade de fruits frais, biscuit au Jacoulot**

*Seasonal fresh fruit salad, Jacoulot biscuit*

**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€

