

## **Menu du moment**

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

### **Terrine de canard à l'estragon, pickles maison, bouquet de salade**

*Duck terrine with tarragon, homemade pickles, green salad*

Ou

### **Crème soissonnaise, brunoise de légumes, graines et croûtons**

*Cream of Soisson beans, vegetables brunoise, croutons and roasted seeds*

\*\*\*\*\*

### **Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf**

*Traditional veal stew, Pilaf rice*

Ou

### **Filet de lieu poché au four, crémeux de céleri et beurre Nantais**

*Oven-poached pollack fillet, creamy celery and white butter sauce*

\*\*\*\*\*

### **Fromage blanc de brebis des Bergers de la Dombes, miel du fût d'Avenas**

*White sheep cheese from la Dombes, honey from Avenas*

Ou

### **Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges**

*Homemade frozen nougat, red fruit coulis*

Ou

### **Soupe de pommes et poires à l'infusion de bâtons de cannelle, gros macaron amande**

*Apple and pear soup with cinnamon stick infusion, large almond macaron*

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

### **ROUGES**

Morgon – Domaine Descombes  
*Georges Duboeuf* 2020 6.00€

Côtes du Rhône Coudoulet  
*Famille Perrin* 2019 8.00€

### **BLANCS**

Mâcon Village – *Georges Duboeuf* 2020 4.60€

Sancerre Blanc – *Domaine Pellé* 2020 7.50€

