

Menu du moment

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

Céleri rémoulade, copeaux de saumon gravelax, bouquet de mesclun

Celeriac « remoulade », gravlax salmon shavings, green salad

Ou

Soupe à l'oignon, pain de campagne toasté à l'emmental

Onion soup, country bread toasted with Emmental cheese

Suprême de volaille à la crème de Marsala, riz complet de Camargue aux petits légumes

Chicken supreme with Marsala crea, brown Camargue rice with vegetables

Ou

Filet de merlu rôti au vin blanc, étuvée de carottes à la graine de coriandre, beurre citron

Roasted Hake fillet in white wine, stewed carrots with coriander seeds, lemon butter

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

White sheep cheese from la Dombes, honey from Avenas

Ou

Tarte fine aux pommes, confiture de lait et chantilly

Fine applet art, milk jam and whipped cream

Ou

Soupe d'oranges à l'infusion de citronnelle, nonette de Dijon

Orange soup with lemongrass infusion, Dijon cake « nonette »

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 8.50€

BLANCS

Mâcon Village – *Georges Duboeuf* 2020 4.60€

Coudoulet Blanc – *Famille Perrin* 2020 8.50€

