

Menu du moment

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

Salade de lentilles et cervelas, bouquet de mesclun

Lentils and cervelas salad, bunch of mesclun

Ou

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

Onion soup, country bread toasted with Emmental cheese

Poitrine de cochon et saucisson cuits au vin rouge, purée maison, sauce Beaujolaise

Pork belly and sausage cooked in red wine, homemade mashed potatoes, Beaujolaise sauce

Ou

Filet de julienne poché au vin blanc, crème crécy, sommités de chou

Poached julienne fillet in white wine, carrots cream, cabbage tops

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

White sheep cheese from la Dombes, honey from Avenas

Ou

Le baba des vigneron (savarin punché au Jacoulot), chantilly cassis

The Baba des vigneron (savarin punched with Jacoulot), blackcurrant whipped cream

Ou

Soupe d'ananas au thé Earl Grey, briochette aux pralines maison

Pineapple soup infused in Earl Grey tea, homemade brioche with pralines

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€

