



VENDREDI 17 FEVRIER 2017

LES FORMULES DU JOUR

<i>Entrée, plat et dessert</i>	24.10 €
<i>Entrée et plat</i>	18.50 €
<i>Plat et dessert</i>	18.50 €
<i>Menu enfant</i>	8.80 €

Nos apéritifs du mois

<i>Les bonnes résolutions</i>	4.00€
<i>Blanc de Blancs et sirop de pamplemousse</i>	
<i>Cerdon du Bugey 2015 Alain Renardat-Fache</i>	5.00€

Formule comparution express 19.90 €

*Un plat du jour, un café mignardises,
un verre de vin ou une demi-eau minérale*

Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 9.80€

Nos entrées avec un * peuvent être servies en format plat du

jour

Velouté de topinambour aux pétoncles

*Terrine de foie gras de canard, chutney de figues **suppl.6 €***

*Terrine de campagne aux épinards, compotée d'oignons rouges et toast**

*Croustillant façon tartiflette, salade mélangée**

*Salade de lentilles et langue de bœuf aux condiments**

*Tartine de rillettes de haddock, poireau vinaigrette**

Salade de museau et pied de veau à la lyonnaise, cake aux oreilles de cochon

Plats du jour: 12.20€

Grande salade de saison au saumon fumé, tomates confites et croutons

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenailles, salade verte

*Cuisse de volaille fermière aux morilles et riz sauvage **suppl.4 €***

Andouillette de chez Colette Sibilia à la graine de moutarde, pommes vapeur

Dos de cabillaud, confit d'endives et crème de crustacés

Filet mignon aux pleurotes, gâteau au potiron

Tête de veau sauce gribiche et ses légumes

Sabodet de chez Bobosse sauce marchand de vin, pommes fondantes

*Filet de bar, poêlée de crosnes, fèves de soja et fonds d'artichauts **suppl.6€***

Fromages : 4.50€

Fromage blanc à la crème ou nature

Demi Saint Marcellin affiné de la Mère Richard

« Cervelle de canut » : fromage blanc battu aux herbes fraîches

Chèvre frais de l'Ardèche, de la ferme du Puy, mariné au thym et à l'huile d'olive

Yaourt de brebis à la gelée de beaujolais

Desserts du jour : 6.80€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Moelleux au chocolat caramel, coulis de poire

Tartelette au chocolat et fruits de la passion

Soupe de clémentines au Grand Marnier et à la fleur d'oranger, sorbet

Verrine de tiramisù à la poire et au grué de cacao

Parfait glacé à la chartreuse verte, palmier feuilleté

Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque

*Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe
contenir des allergènes. Afin de connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,*

*Tous nos produits sont susceptibles de
veuillez consulter le document situé à la réception.*