

La Carte

Entrées...

Velouté de potimarron, chips de jambon Serrano, Chantilly à la fourme d'Ambert	17.00€
Cassolette d'escargots, crème d'ail et persil plat, petits croûtons	17.00€
Œufs meurette	17.00€
Saumon fumé maison, crème de raifort, brioche toastée	18.00€
Ile flottante de la mer, brunoise de légumes et aneth	17.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Médallions de lotte rôtis, lentilles confites au beurre blanc	28.00€
Gambas rôties, risotto crémeux au curry et copeaux de parmesan, nuage de lait de coco	28.00€
Filet de canette des Dombes, jus réduit à la crème de cassis, ragoût de champignons aux olives vertes	28.00€
Joue de bœuf braisée au vinaigre balsamique, carottes confites, gratin de macaroni	27.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Assortiment de fromages de chèvre	7.00€
Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges	6.00€

Desserts...

Baba au rhum, compote de pommes et coings, Chantilly	11.00€
Zuppa Inglese, griottines et Amaretto	11.00€
Brioche perdue, pommes caramélisées, glace caramel	11.00€
Moelleux aux châtaignes, crème de marrons	11.00€
Millefeuille poires-chocolat	11.00€

Et aussi...pour les gourmands

Café ou Déca gourmand	12.00€
Thé gourmand	12.00€
Cocktail gourmand	16.00€

Nos fournisseurs : La Compagnie des Desserts pour les glaces.

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.

Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes (gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques...) : tableau disponible auprès de votre serveur.

Prix net. Service compris.