

# La Carte

## Entrées...

Fricassée de champignons des bois, œuf poché	19.00€
Soupe de gambas au curry vert et lait de coco	20.00€
Figues rôties au miel, gorgonzola et noix, mesclun	18.00€
Parmentier de boudin noir au piment d'Espelette	17.00€
Carpaccio de dorade royale, citron vert et gingembre, toast de poutargue	20.00€

## Plats...

Pavé de cabillaud façon bouillabaisse, pommes vapeur	27.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Joue de bœuf au vinaigre balsamique, carottes confites, gratin de macaroni	27.00€
Médailles d'andouillette Bobosse aux 2 moutardes, gratin dauphinois	28.00€
Lotte rôtie à l'encre de seiche, risotto aux trompettes de la mort	30.00€

## Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	29.00€
Grenouilles fraîches sautées comme en Dombes, ail et persil (env. 350gr)	34.00€
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€
Cervelle de Canut	6.00€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	5.00€

## Desserts...

Baba au rhum, compotée de pommes-coings, Chantilly	10.00€
Poire Belle-Hélène, glace vanille	10.00€
Moelleux au chocolat, crème anglaise au café	10.00€
Tarte aux pralines roses de St Genis	10.00€
Tiramisu à la crème de marron	10.00€

## Et aussi... pour les gourmands

Café ou Déca gourmand (suppl. de 2.60€ dans le menu)	11.50€
Thé gourmand (suppl. de 3.80€ dans le menu)	13.50€
Cocktail gourmand (suppl. de 6€ dans le menu) voir votre serveur	16.00€

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...)  
Prix net. Service compris.