

La Carte

Entrées...

Velouté de potiron à l'huile de noix et fourme d'Ambert	15.00€
Œufs en meurette	15.00€
Cannelloni de joue de bœuf et foie gras gratinés au parmesan, jus au Porto	17.00€
Filets de rougets barbets, consommé de homard, julienne de poireaux	18.00€

Plats...

Rognon de veau aux deux moutardes, gratin de macaroni	25.00€
Pavé de bar, beurre blanc, fondue d'épinards	28.00€
T-bone de veau comme une milanaise, fricassée de pommes rattes et champignons de saison	27.00€
Filet de bœuf, sauce morilles, pommes purée maison	32.00€

Suggestions...

Cuisses de grenouilles fraîches comme en Dombes, ail et persil (300gr)	30.00€
Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	28.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	5.50€
Saint Nectaire fermier	5.50€
Assortiment de fromages de chèvre de la Ferme du Puy	7.00€
Cervelle de Canut	4.50€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	4.50€

Desserts...

Baba au rhum, compote pommes-coings, Chantilly à la fève de Tonka	10.00€
Tarte à la praline	10.00€
Mousse au chocolat et sa tuile aux amandes	10.00€
Crumble pommes-rhubarbe	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.