



NOTRE CARTE

Entrées :

Ris de veau aux morilles en cocotte lutée (uniquement à la carte)	28.00€
Œuf cocotte, saumon fumé et ses mouillettes briochées	16.00€
Terrine de canard aux girolles, échalotes confites	21.00€
Tartare de truite et crevettes façon Thaï	18.00€
Capuccino de cèpes, espuma de volaille	19.00€

Salades :

Salade au Comté de la Fruitière du Valromey, croutons, lardons	13.00€
Salade de chèvre chaud et noix	13.00€
Salade verte mée	9.00€

Plats végétariens :

Chou pâtissier garni de légumes croquants	12.00€
Tagliatelles fraîches et dés de betteraves aux épices	13.00€

Poissons :

Sandre en filet rôti, coulis d'écrevisses, tuile à l'encre de seiche	26.00€
Grenouilles poêlées ail et persil 12 pièces	21.50€
La truite fraîche entière de notre vivier et sa crème à l'oseille	23.00€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de féculents



Viandes :

Tartare de bœuf coupé au couteau à préparer soi-même, frites, salade verte	22.00€
Pavé de bœuf dans le filet, jus corsé	28.00€
Souris d'agneau cuisson basse température, coing confit, citron et thym	23.00€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de féculents

Grillades :

Bavette	18.00€
Filet de bœuf	26.00€
Entrecôte	22.00€

Sauces en supplément :

- Poivre vert 4€
- Roquefort 4€
- Morilles 5€

Nos viandes sont d'origines françaises et accompagnées de frites

Fromages :

Faisselle de la Fruitière du Valromey	5.00€
Quatuor au choix de notre plateau de fromages affinés	8.00€

Desserts :

La noisette	9.00€
-------------	-------

Ganache montée noisette, biscuit moelleux noisette, insert praliné, crémeux lacté, noisettes caramélisées

Le soufflé chartreux	8,90€
----------------------	-------

Parfait glacé à la chartreuse et nougatine, meringue sauge verveine

Le moelleux au chocolat	8.90€
-------------------------	-------

Crème glacé vanille et mascarpone vanillée

Millefeuille ananas, pistache et verveine	8.90€
---	-------

Ganache légère pistache verveine, feuille ananas déshydratée, pistache caramélisées, gelée d'ananas

Café très gourmand	9.50€ (Supplément de 2.00€ avec les menus)
--------------------	--

Inspiration du moment	8.90€
-----------------------	-------

Afin de rendre votre service plus agréable,

*Nous vous remercions de choisir votre dessert au **début du repas** pour la prise de commande*



MENU DÉGUSTATION 60€

Une entrée

Ris de veau, supplément à 8€ (Uniquement dans ce menu)

Un poisson

Un plat

Fromage

Dessert



MENU PLAISIR 44€

Œuf cocotte, saumon fumé et mouillettes briochées

ou

Terrine de canard et girolles, échalotes confites

Sandre en filet rôti, coulis d'écrevisses, tuile à l'encre de seiche

ou

Pavé de bœuf dans le filet, jus corsé

Faisselle de la Fruitière du Valromey

ou

Trilogie au choix de notre plateau de fromages affinés

Dessert de notre carte

Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus.



MENU TERROIR 37€

Tartare de truite et crevettes façon thaï

ou

Capuccino de cèpes, espuma de volaille

Truite fraîche de notre vivier et sa crème à l'oseille

ou

Grenouilles poêlées ail et persil 10 pièces

ou

Souris d'agneau cuisson basse température, coing confit, citron et thym

Faisselle de la fruitière du Valromey

ou

Trilogie au choix de notre plateau de fromages affinés

Dessert de notre carte

Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus.



MENU VÉGÉTARIEN 27€

Chou pâtissier garni de légumes croquants

Tagliatelles fraîches et dés de betteraves aux épices

Dessert de notre carte



MENU BAMBIN 12€

Nuggets de poulet

Frites et salade verte

Glace