



Le chef Eric Oliver et son équipe vous proposent

A partager...

Planche des Caudalies charcuterie et fromage 16 € (3-4 personnes)

Entrées :

Ris de veau aux morilles en cocotte lutée (uniquement à la carte)	28.00 €
Pressé de volaille et foie gras de canard, pickles d'oignons, jeune mesclun	25.00 €
Gravelax de cabillaud, betterave et fines herbes, tzatziki de concombre	20.50 €
Tartelette de pommes de terre, crème ciboulette et magret de canard fumé	18.00 €
Petit pot du jardinier, tomates confites, mousse de chèvre miel et thym, noisettes torréfiées Végé	18.00 €
Terrine de légumes à la provençale, émulsion au basilic Végé	16,50 €

Poissons :

Filet de bar et son coulis d'étrilles, fenouil, caramel a l'orange	26.00 €
Grenouilles poêlées ail et persil, pommes de terre grenailles aux herbes fraîches	22.50 €
La truite fraîche entière de notre vivier crème à l'oseille, Risotto de blé vert fumé	23.00 €

Plat Végétarien :

Parmentier de vitelottes et légumes du soleil, miel et thym	21.00 €
---	---------

Viandes :

Tartare de bœuf coupé au couteau à préparer soi-même, pommes de terre grenailles et salade verte	23.00 €
Paleron de veau confit, purée d'artichaut, croustillant de sarrasin	29.00 €
Noix de joue de porc confites, polenta moelleuse au Comté de la fruitière	22.00 €



Grillades :

Bavette	19.50 €
Filet de bœuf	29.50 €
Entrecôte	22.00 €

Sauces en supplément :

- Poivre vert 5 €
- Roquefort 5 €
- Morilles 6 €

Nos viandes sont d'origines françaises

*Et accompagnées de **pommes de terre grenailles***

Fromages :

Faisselle de la Fruitière du Valromey	5.00 €
Assiette quatuor de nos fromages affinés	8.00 €

Desserts :

Le fraise en trompe l'œil <i>Mousse à la fraise, cœur fraise fraîche coulante, gel fraise</i>		11.50 €
Echo de Vienne <i>Biscuit noisette, crèmeux café viennois, Amaretto, croquant de chocolat noir, mousse de lait</i>		11.50 €
Snickers en barre pâtissier <i>Ganache cacahuètes aux éclats de caramel, sablé au cacao, glace au chocolat</i>		11.50 €
Passionnement chocolat <i>Mousse passion, crèmeux chocolat noir, cœur et crèmeux passion</i>		11.50 €
Café très gourmand	12.90 € (Supplément de 2.00 € avec les menus)	
Inspiration du moment		11.50 €

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 69 €

Une entrée

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

Un poisson

Une viande

Dessert de notre carte





Menu plaisir 46 €

Gravelax de cabillaud, betterave et fines herbes

Tzatzíki de concombre

ou

Pressé de volaille et foie gras de canard

Pickles d'oignons, jeune mesclun

Filet de bar et son coulis d'étrilles, fenouil, caramel à l'orange

ou

Paleron de veau confit, purée d'artichaut

Croustillant de sarrasin

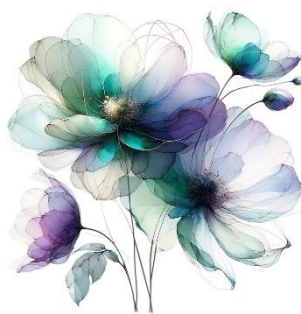
Faisselle de la Fruitière du Valromey

ou

Quatuor de nos fromages affinés

Dessert de notre carte

*Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification
ne sera possible avec les menus. Merci de votre compréhension*



Menu Terroir 39 €

Tartelette de pommes de terre, crème ciboulette et magret de canard fumé

ou

Petit pot du jardinier, tomates confites

Mousse de chèvre au miel et thym, noisettes torréfiées

Truite fraîche entière de notre vivier crème à l'oseille

Risotto de blé vert fumé

ou

Grenouilles poêlées ail et persil

Pommes de terre grenailles aux herbes fraîches

Ou

Noix de joue de porc confites, sauce Mondeuse du Bugey

Polenta moelleuse au Comté de la fruitière

Dessert de notre carte



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

Prix nets et service compris



Menu végétarien 34 €

Terrine de légumes à la provençale, émulsion au basilic

Parmentier de légumes du soleil au miel et thym, pommes de terre vitelottes

Dessert de notre carte

Menu Bambin 12 €

Ravioles de Royans au fromage

Brownies chocolat Smarties

