



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) 29.00 €

Ballotin aux fines herbes et noix de Saint Jacques,
crème légère aux coques, tuile croustillante aux graines 25.00 €

Le veau en tataki comme un vitello tonnato, roquette aux agrumes 21.50 €

Œuf parfait dans son nid, sauce meurette,
chips de pain à l'huile d'olive, espuma au lard 18.00 €

Stracciatella au miel, salade de tomates cerises et melon,
vinaigrette au parfum de mélisse **Végé** 18.00 €

Salade Caesar avec la vraie sauce Caesar 18.00 €

Salade fraîcheur à la fête, fruits et légumes **Végé** 15.00 €

Poissons :

Le poulpe rôti aux herbes folles,
crème d'agria au safran du Valromey des hirondelles 26.00 €

Grenouilles poêlées ail et persil,
Risotto crémeux au parmesan 22.50 €

La truite fraîche entière de notre vivier crème à l'oseille,
Risotto crémeux au parmesan 23.00 €

Viandes :

Tartare de bœuf coupé au couteau à préparer soi-même,
pommes de terre grenailles et salade verte 23.00 €

Travers de porc caramélisés au sésame, pommes de terre en robe des champs,
crème ciboulette 24.00 €

Le bœuf dans le filet, jus court au romarin,
fricassée de légumes croquants glacés 32.00 €

La formule cannibale :

Carpaccio, tartare coupé au couteau assaisonné, salade et pommes de terre 34.00 €



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'origine française

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

Plat végétarien

<i>Farfalles au pesto et parmesan, gressins aux aromates</i>	15.00€
--------------------------------------------------------------	--------

Fromages :

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

Desserts :

Le citron en trompe l'œil <i>Marmelade lime rouge, crémeux sudachi, mousse de citron jaune</i>	11.50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Rubis chocolat <i>Mousse à la framboise, crémeux au chocolat en entremet sur son sablé amande, gel cacao et framboise</i>	11.50 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Cheesecake <i>Cheesecake à la verveine, gel fraise et fruits de saison</i>	11.50 €
-------------------------------------------------------------------------------	---------

Déclinaison d'orange <i>Biscuit moelleux à l'orange, crème orange, orange sanguine, streussel orange amande, brin d'aneth</i>	11.50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Café très gourmand	12.90 € (Supplément de 2.00 € avec les menus)
--------------------	-----------------------------------------------

Inspiration glacée 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*

Prix nets et service compris





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 €

Ballotin d'églefin aux fines herbes et noix de St Jacques

Crème légère aux coques

Tuile croustillante aux graines

ou

Le veau en tataki comme un vitello tonnato

Roquette aux agrumes

Le poulpe rôti aux herbes folles

Crème d'agria au safran du Valromey des Hirondelles

ou

Le bœuf dans le filet, jus court au romarin du jardin

Fricassée de légumes croquants glacés

Faisselle de la Fruitière du Valromey

ou

Trilogie 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 €

Œuf parfait dans son nid, sauce meurette

Chips de pain à l'huile d'olive et espuma au lard

ou

Stracciatella au miel, salade de tomate cerises et melon

Vinaigrette au parfum de mélisse

Truite fraîche entière de notre vivier crème à l'oseille

Légumes du soleil au miel et thym

ou

Grenouilles poêlées ail et persil

Risotto crémeux au parmesan

Ou

Travers de porc caramélisés au sésame

Pommes de terre en robe des champs, crème ciboulette

Dessert de notre carte



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



Nos plats salades

Salade Caesar avec la vraie sauce Caesar	18.00€
Salade romaine, poulet cuisson basse température, parmesan, croûtons caprons	
Salade fraîcheur végétal à la fêta, fruits et légumes de saison	15.00€
Salade de farfalles au pesto, gressins aux herbes	15.00€

Fermute Cannibale 34€

Carpaccio et tartare de bœuf coupé au couteau assaisonné
Pommes de terre grenailles et salade verte

Menu Bambin 12€

Lasagnes à la bolognaise

Glace

