



Le chef Eric Oliver et son équipe vous proposent

A partager...

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

Epaule de porcelet caramélisée (2-3 personnes gourmandes) 57€

Entrées :

Ris de veau aux morilles en cocotte lutée (uniquement à la carte)	29.00€
Cylindre croustillant, crabe et fenouil, balsamique de mangue	24.50€
Croûton aux morilles au Savagnin	24.00€
La gambas comme un maki au herbes folles et gel salicorne	16.50€
Pâté en croûte au ris de veau, jus corsé et jeune mesclun	17.50€

Poissons :

Gratin de lotte et noix de St-Jacques, beurre blanc safrané Sur lit de jeunes pousses d'épinard	26.00€
Grenouilles poêlées ail et persil, gratin dauphinois	22.50€
La truite fraîche entière de notre vivier, meunière aux amandes Tagliatelles à l'encre de seiche	23.00€

Plats Végétariens :

Salade d'automne fruits et légumes de saison	15.00€
Risotto aux légumes	20.00€



Viandes :

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

Roulé de volaille au Vin Jaune du Jura, crème de panais au noisettes 28.00€

Pastilla de bœuf, oignons confits, noix de cajou, noisettes et amandes 23.00€

Epaule de porcelet caramélisée (2-3 pers. gourmandes...) uniquement à la carte 57.00€

Grillades :

Sauces en
supplément :

Bavette 20.00 €

Filet de bœuf 31.50 €

Entrecôte 22.00 €

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

Nos viandes sont d'origines françaises et accompagnées de pomme de terre grenailles ail et persil

Fromages :

Faisselle de la Fruitière du Valromey 5.00€

Assiette quatuor de nos fromages affinés 8.00€

Desserts :

Le moelleux au chocolat cœur coulant 11.50€

Accompagné de sa crème anglaise

La poire en trompe l'œil 11.50€

Ganache montée à la poire, marmelade poire verveine, gel poire

Mont Blanc dessus dessous 11.50€

Crème de marron, sorbet cassis, gel cassis, vanille et meringue en coque

Le sablé automnal 11.50€

Sablé amande et noisette, marmelade mirabelle, figue et namélaka vanille

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€

Au choix dans toute notre carte

Une entrée

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

Un poisson

Une viande

Dessert de notre carte





Menu plaisir 46€

Cylindre croustillant de crabe et fenouil

Balsamique de mangue

ou

Croûton aux morilles au Savagnin

Gratin de lotte et noix de St Jacques, beurre blanc safrané

Sur lit de jeunes pousses d'épinard

ou

Roulé de volaille au vin jaune du Jura

Crème de panais à la noisette

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



Menu Terroir 39€

La gambas comme un makis aux herbes folles et gel de salicorne

ou

Pâté croute ris de veau, jus corsé et jeune mesclun

Truite fraîche entière de notre vivier meunière au amandes

Tagliatelles à l'encre de seiche

ou

Grenouilles poêlées ail et persil

Gratin dauphinois

ou

Pastilla de bœuf, aux oignons confits

Noix de cajou, noisettes et amandes

Dessert de notre carte

Menu Bambin 12€

Nuggets de poulet panés aux céréales

Pomme de terre grenailles ail et persil

Glace



Nous informons notre aimable clientèle

Qu'aucune modification ne sera possible avec les menus