



Menu Saveur

22 € : fromage ou dessert

25 € : fromage et dessert

Terrine de campagne maison et sa salade

Ou

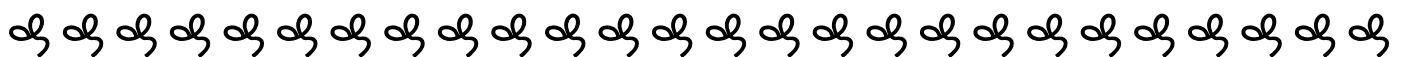
Salade de chèvre chaud , miel et pignons de pin



Râble de lapin farci à la moutarde à l'ancienne

Ou

Effiloché d'aile de raie au four, fondue de poireaux



Fromage blanc ou assiette de fromages



Dessert au choix

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00



Menu Terroir

30 € : fromage ou dessert

33 € : fromage et dessert

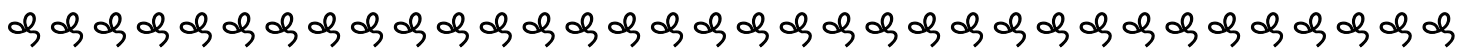
Terrine de rougets parmentière

Ou

Eclair mousse de foie gras et magret fumé

Ou

Cassolette d'escargots au Viré Clessé



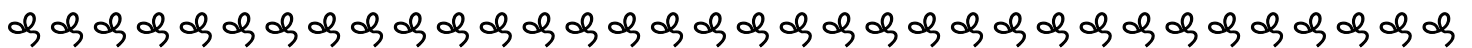
Friture fraîche de Sône (200gr) à partir de mi-mai

Ou

Blanquette de noix de pétoncles, risotto aux fèves

Ou

Bavette à l'échalote et sa garniture



Fromage blanc ou assiette de fromages

Dessert au choix

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00



Menu des Dombes

34 € : fromage ou dessert

37 € : fromage et dessert

Goujonnettes de carpe, sauce tartare

👉 👉

Grenouilles persillées poêlées aux gaudes (250gr) (supp accompagnement 3€)

👉 👉

Fromage blanc ou assiette de fromages

Dessert au choix

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00



Les fromages

Fromage blanc à la crème.....	4.50€
Assiette de fromages secs.....	5.50€

Les desserts

Clafoutis rhubarbe, pommes caramélisées et contit de framboises.....	7.00€
Crème brûlée à la vanille.....	7.00€
Samoussas au chocolat, crème orange caramel.....	7.00€
Tiramisu de saison.....	7.00€
Parfaif glacé piñacolada, tuile coco.....	7.00€
Coupe de glaces et sorbets	
	2 boules.....5.00€
	3 boules.....7.00€
	supp alcool+2.50€

parfums de glaces : vanille, chocolat, café, caramel , pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat

parfums de sorbets : fraise, framboise, cassis, citron, pomme , poire, mandarine

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00