



Menu Saveur

22 € : fromage ou dessert

25 € : fromage et dessert

Pétales de silure fumé, salades de lentilles aux lardons

Ou

Terrine campagnarde aux épinards



Gâteau de foies de volaille, riz pilaf et sauce tomate

Ou

Dos de lieu noir sur son lit de chou crémé



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

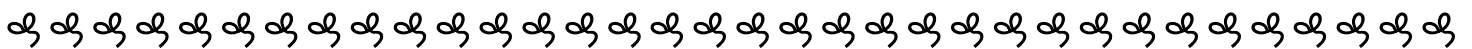
Ouf poché, confit meurette, crème de butternut

Ou

Cassolette d'escargots, crème au Viré Clessé

Ou

Crème brûlée au foie gras, tranches de pain aux fruits secs



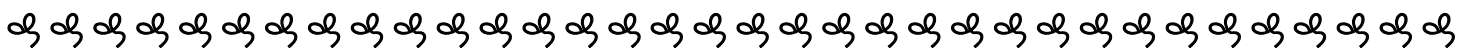
Mousse de Saint Jacques au beurre blanc, étuvée de fenouil

Ou

Magret de canard, jus au miel, écrasé de patates douces

Ou

Civet de sanglier, spaetzle



Fromage blanc ou assiette de fromages

Dessert au choix

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

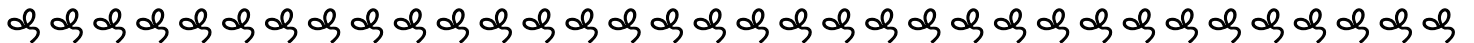


Menu des Dombes

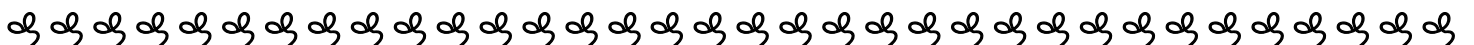
34 € : fromage ou dessert

37 € : fromage et dessert

Goujonnettes de carpe, sauce tartare



Grenouilles fraîches persillées (250gr) (supp accompagnement 3€)



Fromage blanc ou assiette de fromages

Dessert au choix

La Carte

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

Pomme tatin, crème au caramel beurre salé.....	7.00€
Crème brûlée à la vanille.....	7.00€
Crème brûlée mandarine.....	7.00€
Pastilla au chocolat, glace vanille.....	7.00€
Tiramisu de saison, ou traditionnel.....	7.00€
Nougat glacé au miel du Jura.....	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