



## **MENU - CARTE**

Déjeuner 12h15 à 13h30

Dîner de 19h30 à 21 h00

*Composer votre menu selon vos envies*

Entrée – Poisson **ou** Viande – Dessert 47 €

Entrée – Poisson **ou** Viande – Fromages – Dessert : 51 €

Entrée – Poisson **et** Viande – Fromages – Dessert : 66 €

### **Suggestion du Jour** **(½ eau minérale incluse)**

(Servie au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Plat – Dessert : 28 €

Entrée – Plat – Dessert : 36 €



## **LES ENTREES : 21 €**

Foie Gras de Canard Toasté, Rhubarbe Confitée, Pomme Granny et Radis à Cru

Fera de nos Lacs au Lard du Piémont, Tomme Crayeuse au Pain Noir  
Salade de Citron

Des Asperges Blanches Simplement Plongées dans un Sabayon aux Truffes

Crème Prise aux Langoustines, Avocat Confit de Tomates, Salade Mizuna et  
Langoustines Saisies Suppl. : 4 €

Carpaccio de Betteraves et Saumon Bio, Nage au Miel Parsemé de Fleurs et  
Truffes



## **LES POISSONS et LES VIANDES : 24 €**

Filet d'Ombre Chevalier, Jus d'herbes, Tombée de Tomates à l'Estragon  
Asperges Meunières

Suprême de Cabillaud Glacé de Carottes aux Agrumes-Cannelle  
Pommes Nouvelles Colorées

Grillons de Ris de Veau, Joue de Veau Confitée, Jus de Braisière, Grelots et  
Petits Paris

Canette des Dombes Croustillante, Cresson Acidulé d'Oignons Pickles

Filet de Bœuf Repris en Marchand de Vin, Grosse Frites de Polenta Tomato-  
Gingembre Suppl. : 4 €



***LES PLATS VEGETARIENS : 19 €***

Rigatoni aux Asperges et Petites Giroles, Lait au Parmesan

Brouillade d'Oeufs aux Fines Herbes du Jardin

Stratt de Tomme Crayeuse et Pain Noir, Salade de Citron



***LES DESSERTS : 12 €***

*A commander en début de repas*

Sélection des Fromages Affinés

Dacquoise au Chocolat Noir et Cacahuètes Crémeuses

Pommes Caramel Vanille Cubique

Le Fraisier Revisité

Barre Fondante aux Agrumes Légèrement Confits, Cacao

Ananas Fondant au Miel, Mousse au Fromage Blanc et Muesli



## **MENU ENFANT**

Saumon Fumé et Citron Jaune

\*\*\*

Médailon de Veau Juste Rôti, Légumes du Marché

Ou

Filet de Féra Poêlé, Légumes du Marché

\*\*\*

Délicatesse de Fruits Rouges et Sorbet

Menu à 25 € avec Entrée + Plat + Dessert

Menu à 20 € avec Plat + Dessert



### ***Notre Sélection de Vins au Verre (12 cl)***

Chignin Bergeron Quenard 2009	7
Roussette de Savoie Monterminod 2009	8
Saint Joseph Cuvée des Mariniers	8
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru Latour 2006	8
Château La Tour de By 2001	10
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume	10
Condrieu Guigal - Côte Rôtie Guigal	

### ***Notre Sélection de Bouteilles de Vins***

Mercurey	35
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru Latour	38
Château La Fleur des Rouzes 2007	48
Savigny les Beaune Les Marconnets 2006	50
Châteauneuf du Pape La Bernardine « Chapoutier » 2007	54



## **MENU 'COTTAGE' A 57 €**

Crème Prise aux Langoustines, Avocat Confit de Tomates,  
Salade Mizuna et Langoustines Saisies



Filet de Sandre Craquant de Pommes de Terre, Pâte de Petits Pois Nouveaux  
Relevée, Air de Patate Douce Epicé



Sélection de Fromages



Le Fraisier Revisité