

Les entrées

Version plat

Salade César, émincé de volaille, copeaux de parmesan, sauce César Cesar salad, with chicken	14€	18€
Foie gras de canard et chutney de fruits de saison Foie gras, grilled toast, fruits season chutney	24€	
Carpaccio de Bœuf, salade mélangée et câpres Beef carpaccio with fresh herbs and salad	14 €	18€
Saumon mariné par nos soins, crumble, sorbet de betterave au balsamique Fresh home marinated salmon, beetroots sorbet and crumble	16€	

Les Poissons

Poisson du marché Fresh fish depending of the market	22€
Quenelle de Brochet, sauce Nantua	20€
Les grenouilles fraîches au beurre et persillade (210g) Fresh frogs legs cooked in butter, parsley and garlic	26€
Risotto aux morilles et vin jaune Crayfish risotto	29€

Les Viandes et Volailles

L' Entrecôte grillée	25€	L' Entrecôte à la crème et aux morilles	37€
Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) rôti, pommes grenailles et légumes du marché Miéral roasted chicken Bresse (aop), potatoes and vegetables		22€	
Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) à la crème au chardonnay, riz basmati et champignons Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce, basmati rice		25€	
Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles, riz basmati (Supplément savagnin 3€) Miéral Bresse chicken (aop) with morels, creamy sauce and basmati rice (extra savagnin wine 4€)		36€	

Menu 38 €

Amuse- Bouche

Velouté de Potiron, brisures de châtaignes, crème fouettée
Butternut soup with crumble and crushed chestnut and whipped cream

Ou

Saumon mariné par nos soins, crumble et sorbet de betterave au vinaigre
balsamique

Fresh home marinated salmon, beetroots sorbet and crumble

Ou

Foie gras de canard, chutney de fruits de saison (supl 5€)

Duck Foie gras with grill toasts and season chutney

Poulet de Bresse (AOP) Miéral à la crème et Chardonnay, riz Basmati

Miéral Bresse chicken (aop) creamy and chardonnay sauce, basmati rice

Ou

Grenouilles fraîches à la persillade

Fresh froggs cooked with butter and garlic

Carte des desserts

Menu 58 € / 67€ *avec 2 entrées*

Amuse- Bouche

Une entrée au choix

Any starters

Ou

Grenouilles fraîches à la persillade

Fresh froggs cooked with butter and garlic

Poulet de Bresse (AOP) à la crème aux morilles et vin jaune, riz Basmati

Miéral creamy and morels sauce Bresse chicken (aoc), basmati rice

Fromage

Cheese

Carte des desserts