



« Menu du Marché »

Nos Suggestions Maison



Menu 27 € 3 plats (entrée, plat, dessert)

Menu 25 € 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

Entrées 9 €

PRESSÉ DE CANARD ET SON CHUTNEY MANGUES
FEUILLETÉ DE PÉTONCLES ET MOULES, SAUCE SAFRANÉE
MOUSSELIN TIÈDE DU CHALUT AU COULIS DE CRUSTACÉS
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, BEURRE DOUX ET TOASTS (SUPPLÉMENT 3 €)
FOIE GRAS FRAIS MAISON, SAUCE COURTE AU CASSIS (SUPPLÉMENT 4 €)

Plats 18 €

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE CHAMPÊTRE
FILET DE CANETTE « DES DOMBES », JUS RÉDUIT CORSÉ
FILET DE BŒUF « ANGUS » SAUCE AU CHOIX (SUPPLÉMENT 6 €)
PAVÉ DE SANDRE, SAUCE CHAMPAGNE
NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE POÊLÉES, PIMENT D'ESPELETTE, ÉMULSION D'AGRUMES (SUPPLÉMENT 5 €)

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SA MADELEINE
BRIOCHE « FAÇON PAIN PERDU » CARAMEL BEURRE SALÉ
VACHERIN GLACÉ AUX FRUITS ROUGES
OMELETTE NORVÉGIENNE
BÛCHE PÂTISSÈRE AU CHOCOLAT

LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL

HAMBURGER / FRITES ET DESSERT 17 €