

La carte

Les entrées froides :

<i>Fraicheur de légumes d'été à la Burrata Bufala, copeaux de filet mignon de Porc fumé.....</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Salade Beaujolais aux lardons de la ferme de la Corcelle et œufs label rouge.....</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Salade de homard bleu et noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Beaujeu.....</i>	<i>27.00 €</i>

Les entrées chaudes :

<i>Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche pochée à la Bergamote, jus au Balsamique, brioche aux épices.....</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Raviole de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche, beurre au thym citronné.....</i>	<i>26.00 €</i>

Les poissons :

<i>Filet de truite maison Murgat dans l'Isère, aux amandes et beurre de Bresse.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Filet de Turbot à l'unilatéral sauce vierge en chaud et froid.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques déglacé au Noilly Prat blanc.....</i>	<i>32.00 €</i>

Les viandes :

<i>Cote de cochon fermier de Claveisolles en basse température, juste snackée, fine ratatouille.....</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Poulet fermier de l'Ain en deux cuissons aux morilles, sauce à la crème AOP de Bresse d'Étrez.....</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles, laque au Beaujolais Villages.....</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini.....</i>	<i>36.00 €</i>

Les fromages :

<i>Plateau de fromages frais, secs et affinés.....</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Fromage blanc à la crème.....</i>	<i>7.00 €</i>

Les desserts :

<i>Pâtisseries "maison".....</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Sorbet arrosé au choix.....</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Sorbet ou glace au choix.....</i>	<i>5.00 €</i>

Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)

<i>Charcuterie ou salade Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes Pâtisserie du jour ou une glace.....</i>	<i>16.00 €</i>
--	----------------

Prix nets

*Selon le marché, certains plats peuvent manquer.
Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions
de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.*

Menu Tradition

Valable tous les jours sauf le dimanche midi

Au choix :

*- Fraicheur de légumes d'été à la Burrata Bufala,
copeaux de filet mignon de Porc fumé*

*- Salade Beaujolais aux lardons de la ferme
de la Corcelle et œufs label rouge*

~~~~~

Au choix :

*- Filet de truite maison Murgat dans l'Isère,
aux amandes et beurre de Bresse*

*- Cote de cochon fermier de Claveisolles en basse température,
juste snackée, fine ratatouille*

~~~~~

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

*Prix net : 36 €
43 € avec fromage et dessert*

Menu gastronome

Au choix :

*- Salade de homard bleu et noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives
de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*

- Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- Poulet fermier de l'Ain en deux cuissons aux morilles, sauce à la crème AOP de Bresse d'Étrez

*- Filet de Turbot à l'unilatéral
sauce vierge en chaud et froid*

*- Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles,
Laque de Beaujolais Villages*

*- Blanquette de noix de Saint-Jacques
déglacé au Noilly Prat blanc*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

- Carte de pâtisseries maison et petit petits fours

Prix net : 48 €

Menu Détente

Au choix :

- *Salade de homard bleu et de noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu*

- *Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche pochée à la Bergamote, jus au Balsamique, brioche aux épices*

~~~~~

- *Raviole de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche, beurre au thym citronné*

~~~~~

- *Sorbet Cerise & Guignolet Kirsh de Bourgogne « Carton »*

~~~~~

Au choix :

- *Filet de Bœuf race Charolaise Rossini*

- *Filet de Turbot à l'unilatéral
sauce vierge en chaud et froid*

~~~~~

Au choix :

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*

~~~~~

- *Carte de pâtisseries maison
& petits fours*

Prix net : 66 €

Les sorbets et glaces

Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

➤ ***Sorbets plein fruit :***

Citron de Sicile - Pêche de vigne - Fruit de la passion - Abricot de la vallée du Rhône - Cassis de Bourgogne - Poire Williams de Haute-Savoie - Framboise – Cerise - Lait de coco – Sorbet chocolat

➤ ***Les sorbets arrosés :***

Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire

Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne

Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka

Sorbet framboise et sa tombée de Rose des Loges

Sorbet cerise au Guignolet Kirsch de la maison Cartron

➤ ***Glaces***

Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs

Nuty (noisette & chocolat)

Café

Les sorbets et glaces sont réalisés par notre maitre artisan glacier :

Les pâtisseries

Les pâtisseries

- ✓ *Coque thym citronné, fruits rouges à la cardinale et guimauve citron vert*
- ✓ *Tarte fine aux pêches, coulis d'abricot et son sorbet pêche de vigne*
- ✓ *Fondant au chocolat noir, cœur coulant au caramel au beurre de Bresse Etrez et sel de Guérande, sorbet au lait de coco*
- ✓ *Vacherin glacé minute sorbet cerise-griotte et abricot des Monts du Lyonnais et vallée du Rhône*

*Les plats « fait maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts
Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »*

