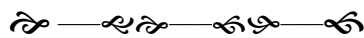


# Menu gastronomique

- Trilogie de mise en bouche de saison

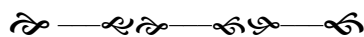
*Au choix :*

- Asperges du moment cuites sur un lit de saumon frais Gravlax, émulsion citronnée à la crème de Bresse
- Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché



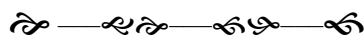
*Au choix :*

- Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons, sauce à la crème Etrez et aux morilles
- Pavé d'omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes
- Filet de bœuf français race charolaise grillé, jus corsé et beurre maître d'hôtel



*Au choix :*

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse
- Plateau de fromages frais, secs & affinés



- Carte de pâtisseries maison et petits fours

*Prix net : 55 €*

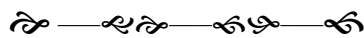
# Menu détente

- Trilogie de mise en bouche de saison

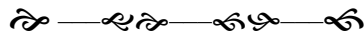
Au choix :

- Tartare d'omble chevalier maison Murgat, pomelos et pommes acidulées à l'huile de noisette de l'Huilerie Beaujolaise

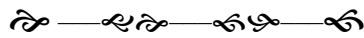
- Escalope de foie gras poêlée, fruits rouges, réduction au vinaigre balsamique



- Crémeux d'asperge et son œuf parfait Label Rouge dentelle aux cèpes et son émulsion



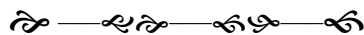
- La framboise en sorbet & en liqueur de Thomas Colmagro



Au choix :

- Filet de Bœuf race Charolaise Rossini

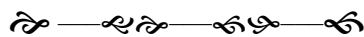
- Médaillon de lotte en deux cuissons, basse température puis snackée, fumet de cuisson au poivre vert légèrement crème



Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse



- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 73 €

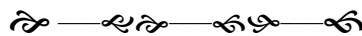
# Menu tradition

- Trilogie de mise en bouche de saison

*Au choix :*

- Terrine campagnarde, tombée de salade  
& ses variantes printanières

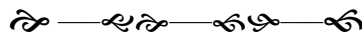
- Salade au fromage de chèvre de la ferme de l'espoir,  
lardons de Claveisolles et oignons rissolés



*Au choix :*

- Dos de loup grillé sauce vierge

- Andouillette de la ferme de la Corcelle,  
Sauce moutarde à l'ancienne et bâtonnets de légumes



*Au choix :*

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

**Valable tous les jours  
sauf le vendredi soir et le dimanche midi**

**Prix net : 37 €**

**44 € avec fromage et dessert**



# *Les sorbets et glaces*

*Coupe 2 parfums au choix*

*Crème fouettée maison à la demande*

➤ ***Sorbets plein fruit :***

*Citron de Sicile – Chocolat au cacao Valrhona*

*Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne*

*Poire Williams de Haute-Savoie - Cerise griotte - Pomme verte*

➤ ***Glaces***

*Vanille (à la vanille Bourbon et au beurre d'Échiré et aux œufs)*

*Nuty (noisette & 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 pomme verte et sa tombée de Calvados*

*Sorbet framboise & liqueur de framboise de Thomas Colmagro*

# *Les pâtisseries*

- ✓ *Soufflé glacé aux noix de pécan & fruit de la passion, crème anglaise*
- ✓ *Choux craquelin à la crème AOP de Bresse aux framboises*
- ✓ *Mille feuilles aux fraises, crème diplomate infusée au basilic, sorbet citron et basilic*
- ✓ *Mi-cuit au chocolat grand cru, cœur coulant au praliné noisette et sa boule de glace vanille*

*Le mi-cuit demande environ 10 minutes de cuisson*

*Toutes nos pâtisseries sont faites sur place par notre pâtissière*

*Les glaces et sorbets sont réalisées  
par le maitre artisan glacier « Glaces des Alpes »*

