

LES ENTREES

- Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€
Soupe de concombre au basilic, olives et chèvre frais 11€
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron (160kcal) 12€
Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 15€
Croustillants de gambas, sauce aux agrumes 16€
Tomates anciennes, feta et olives de Kalamata 11€

LES PLATS

- Fricassée de jeunes légumes printaniers à l'huile d'olive et oeuf mollet 18€
Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€
Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 26€
Tranche de carré de veau au verjus, légumes de saison 27€
Tournedos de boeuf à l'échalote confite, croustillant de gratin dauphinois 29€
Suprême de bar, tarte fine aux tomates confites et mozzarella au pistou (260kcal) 24€
Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€
Magret de canard des Dombes, petits pois à la française et girolles 26€
Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 17€
Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€

LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 9€
La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€
Fraises françaises façon Melba 12€
Salade de fruits rouges aromatisés à la menthe 12€
Mousse au chocolat façon Roseline 8€
Glace et sorbet du moment 13€
Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 9€
Baba au vieux rhum et chantilly 11€
Sablé citron et framboises fraîches 12€

- FORMULE DÉJEUNER -

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT * 18€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT * 24€

** Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*

Entrées au choix

- Filet de maquereau façon escabèche
Terrine de campagne, céleri rémoulade
Soupe de concombre au basilic, olives et chèvre frais

Plats au choix

- Pavé de truite en croûte de chorizo, coulis de poivrons
Petites seiches aux girolles, cocos de Paimpol en vinaigrette
Tranche de gigot d'agneau, fine ratatouille au curry

Desserts au choix

- Millefeuille citron et framboise
Ile flottante au caramel beurre salé
Sablé aux mûres et chocolat blanc

MENU À 33€

Servi tous les jours midi & soir

Soupe de concombre au basilic, olives et chèvre frais

-

Pavé de truite en croûte de chorizo, coulis de poivrons

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Millefeuille citron et framboise

DÉGUSTATION DE PETITES COCOTTES

Servi pour l'ensemble de la table, tous les soirs jusqu'à 22h et le dimanche midi

Prix / pers. : 60€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron

*

Raviole de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés

*

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc

*

Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron

*

Tournedos de boeuf façon Rossini

*

Salade de fruits rouges aromatisés à la menthe

*

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

