

Menu Terroir 21€

Mise en bouche



*Terrine de volaille fermière de l'Ain vigneronne
aux noix de Grenoble*

ou

Six escargots de Bourgogne au beurre d'ail



Cuisse de Pintade Fermière aux lentilles du Puy

ou

Suggestion du moment



Faisselle Bressane et sa crème épaisse

ou

Parfait glacé au café

ou

Ile flottante aux pralines

ou

Fruit de saison cuit au vin et sorbet cassis

Nos prix sont nets

Toutes nos viandes sont garnies

Menu Régional 29,50€ avec fromage et dessert

25€ avec fromage ou dessert

Mise en bouche



*Aumônière de fromage de chèvre d'Avenas
sur lit de salade et vinaigre de miel*

ou

Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail

ou

Salade Beaujolaise

(salade verte, oeuf poché, lardons, foies de volailles et croutons)



Filet de carpe de la Dombes au beurre blanc

ou

Traditionnel Coq au vin

ou

*Croustillant d'andouillette de Villié-Morgon
sauce Époisses*



Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle Bressane et sa crème épaisse



Dessert maison au choix

Menu Gastronomiste 35€ entrée, plat, dessert
Menu Gourmand 43€ entrée, poisson, plat et dessert
Supplément fromages 4,50€

Mise en bouche



Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
Chutney de saison et pain aux figues

ou

Cocotte d'escargots de Bourgogne aux cèpes
au beurre d'ail crème

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée sur Tatin de pommes
caramélisées au miel du Haut Beaujolais



Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates



Entrecôte Charolaise sauce marchand de vin

ou (origine France)

Ris de veau au jus de raisin

ou (origine France)

Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Mangue



Dessert maison au choix