

LA CARTE

entrées

LE PETIT POIS	14,00€
Salade de petits pois et échalotes, pignons de pin, sarriette, œuf bio cuit à 64° et crémeux de petits pois au galanga (gingembre au goût citronné)	
LA TOMATE	15,00€
Tatin de tomates au caramel de vinaigre balsamique, sorbet brebis, neige de féta, roquette et pesto	
LE BAR	17,00€
Tartare de bar de Méditerranée, avocats, tomates, oignons, coriandre et sésame	
VITELLO TONNATO	16,00€
Vitello tonnato maison, câpres, croutons, tomates séchées et parmesan	
LES GNOCCHI	18,00€
Gnocchi de nos amis de l'étagère, pesto de pistache, burrata bien crémeuse et crevettes de Madagascar Label Rouge	

plats

LA TRUITE	26,00€
Filet de truite, poêlé, mille-feuille de pommes de terre, sabayon au Chignin de Savoie, condiment à la pomme et shizo	
L'ESTURGEON	28,00€
Pavé d'esturgeon de la maison caviar de Neuvic roti, variation autour de l'artichaut, écume de crevettes, condiment d'une barigoule (carottes, oignons et lard cuit au vin blanc)	
LE COCHON	25,00€
Filet de cochon de l'Aveyron, farci au chorizo, blettes en deux façons, pignons de pin et chorizo	
LA CANETTE	27,00€
Filet de canette laquée, (servie rosée) polenta et maïs, champignons sauté et jus de canard aux champignons	
LE CORDON BLEU	28,00€
Cordon bleu maison version de luxe au poulet jaune des Dombes, jambon blanc de Maxence Baud et brézain, coquillettes crémeuse au jambon et à la truffe.	
LE JARRET VEAU	37,00€
Pour 2 personnes ou plus selon arrivage Jarret de veau à partager, confit 12h dans son jus, et garniture du moment	

par perso.

Fromages

LA FAISSELLE 7,00€
En Provenance directe de la ferme de Mr Paulme.

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT 10,00€
Sélectionnés et affinés par Mr Dubouloz de la Crèmerie des Marchés, Salade vinaigrette et noix.

desserts

L'AFFOGATO "AL CAPPUCCINO" 5,90€
Glace vanille maison arrosée d'un expresso et surmonté d'une mousse de lait

LES GOURMANDISES 9,50€
Café ou thé accompagné de ses gourmandises variées

LA NOISETTE 10,00€
Cookie noisettes et caramel cuit minute, et crème glacée maison à la vanille

LE CHOCOLAT 11,00€
Jeu de textures autour du chocolat, soupe froide, chantilly, sorbet chocolat noir, grué de cacao et fleur de sel

LA FIGUE	10,00€
Confit de figues et framboises, figues et framboises fraîches crémeux vanille, pain de Gênes et sorbet figues	

LES MENUS

—
|
MENUS

MENU DE LA SEMAINE ENTREE PLAT DESSERT	26,90€
En fonction des produits du marché Disponible du lundi au vendredi uniquement pour le déjeuner	

MENU DE LA SEMAINE ENTREE PLAT	23,90€
En fonction des produits du marché Disponible du lundi au vendredi uniquement pour le déjeuner	

MENU DE LA SEMAINE PLAT DESSERT	23,90€
En fonction des produits du marché Disponible du lundi au vendredi uniquement pour le déjeuner	

PLAT DU JOUR **16,90€**

En fonction des produits du marché Disponible du lundi au vendredi uniquement pour le déjeuner

MENU PETITE CLOCHE (ENFANTS MOINS DE 12 ANS) **12,00€**

Un sirop, pour l'apéritif Un plat (steak haché ou filet de poisson ou jambon blanc) servi avec frites maison et purée de légumes Une boule de glace maison en dessert

MENU ERNEST **58,00€**

Menu en cinq services, selon l'inspiration du chef et de la cuisine, servi à l'ensemble de la table, commande prise avant 13h20 et avant 21h20. Pour tous régimes alimentaires particuliers, veuillez le préciser à votre serveur.