



ENTRÉES

18 €

Asperge française

Salade fraîche à l'huile de citron, jaunes d'œufs confits, mayonnaise herbacée

Carpaccio de bœuf Black Angus

Crème de Bresse au raifort, copeaux de parmesan, câpres et roquette

Crevette de Madagascar

En tortellini, bisque flambée à la citronnelle

PLATS

29 €

Truite blanche

Huile vierge aux petits légumes, amandes grillées

Canette des Dombes

Jus de volaille aux éclats de morilles

Filet de veau

Jus de veau perlé à l'huile d'herbes

GARNITURES

Une garniture au choix avec votre sélection, garniture supplémentaire 7 €

Mousseline de pommes de terre à la truffe

Poêlée de légumes de saison

Petits pois en jeu de textures

Frites maison

FROMAGES

Fromage blanc « velours »

Au coulis de myrtilles sauvages

10€

Sélection de fromages

De Savoie et d'ailleurs

15€

DESSERTS

12 €

Tartelette aux myrtilles sauvages

Crème d'amande croquante, sorbet aux myrtilles sauvages

Fraise gariguette

Tartare à l'huile d'olive, émulsion de yaourt de Savoie, sorbet fraise

Mille-feuille au chocolat Valrhona

Feuilletage maison, crémeux chocolat noir, glace praliné noisette

ENFANTS

23 €

Entrées

Assiette de saumon fumé maison

ou Assiette de charcuterie

ou Assiette de crudités

Plats

Steak haché façon bouchère

ou Poulet de Bresse pané

ou Croque-Monsieur

*Accompagné d'une garniture au choix
Frites maison, légumes du moment*

Pâtes du moment

Au beurre, carbonara, napolitaine ou bolognaise

Desserts

Yaourt de Savoie

ou Fruit

ou Boule de glace chantilly

ou Crêpe au chocolat et chantilly