

Les Entrées

- ✓ Salade de foies de volaille - 11,00€
- ✓ Assiette de jambon de Parme au parmesan et aux poires - 12,00€
 - ✓ Terrine de pintade aux abricots et raisins secs - 12,00€
 - ✓ Tartare de Saint-Jacques aux lentilles du Puy - 16,00€
 - ✓ Œufs brouillés aux morilles - 16,00€
- ✓ Foie gras de canard cuit en terrine chutney de pruneaux aux Maury- 18,00€
 - ✓ Entrée du jour - 10,00€

Les Plats

- ✓ La pièce du boucher poêlée - 19,50€
- ✓ La pièce du boucher au poivre vert - 21,50€
- ✓ Côte de veau, jus au romarin et son feuilleté de champignons à la crème - 21,50€
- ✓ Suprême de pintade en croûte cuit en soupière avec morilles et foie gras - 26,50€
 - ✓ Filet de bœuf aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes - 29,00€
- ✓ Le poisson du moment - 19,50€
- ✓ Brochettes de noix de Saint-Jacques, jus citronné au chorizo et ses légumes du soleil en ratatouille - 25,00€
- ✓ Grenouilles fraîches persillées comme en Dombes (250 grs) et son gratin dauphinois - 28,00€

Fromages et Desserts :

Fromage blanc, crème épaisse - 4,80 €
Demi Saint Marcellin, salade à l'huile de noix - 5 €

Dessert du jour - 6,00 €
Tarte Tatin, glace vanille et chantilly - 7,50 €
Crème Brûlée à la vanille - 6,00 €
Coupe de Fruits du Moment - 6,00 €
Coupe de Fruits Melba - 7,50 €
Café Gourmand - 7,00 €
Thé gourmand - 7,80 €

Les Coupes Glacées

Nougat glacé, coulis de framboises - 6,50 €
Le Colonel (*sorbet citron, vodka*) - 7,00 €
Le Général (*glace vanille, whisky*) - 7,00 €
La Coupe Vigneronne (*sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne*) - 7,00 €
Chocolat ou Café Liégeois - 6,50 €

1 Boule : 3,00 € / 2 Boules : 5,20 € / 3 Boules : 6,50 €

Café, Chocolat, Vanille, Rhum Raisins, Pistache, Menthe Chocolat, Caramel Beurre Salé, Smarties, Citron, Framboise, Cassis, Fraise, Mandarine, Fruits de la passion, Noix de Coco

Le Menu des Petits - 11,50€

Une boisson au choix
Steak Haché - Frites ou Pâtes
Fromage Blanc à la Crème ou 2 boules de glace

Composez votre Menu

1 entrée de la carte
+
1 plat de la carte
=
Fromage ou dessert du jour à 3€
ou
thé ou café offert

Le Menu Découverte - 28,00 €

Assiette de jambon de parme
ou
Salade de foies de volaille
○○○○○
La pièce du boucher (supp. 4€)
ou
Le poisson du moment (supp. 4€)
ou
La suggestion du chef
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Choix parmi nos desserts du jour

Le Menu de la Sorelle - 37,00 €

Une des entrées de la carte (*supplément foie gras et tartare Saint Jacques +3€*)
○○○○○
Côte de veau, jus au romarin et son feuilleté de champignons à la crème
ou
Poisson du moment
ou
Grenouilles fraîches et gratin dauphinois (200gr)
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Demi Saint-Marcellin affiné
ou
Choix parmi nos desserts maison

(Option fromage et dessert +3€)

Le Menu des Gourmands – 45,00 €

Une des entrées de la carte
○○○○○
Suprême de pintade en croûte cuit en soupière avec morilles et foie gras
ou
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes
ou
Brochettes de noix de Saint-Jacques, jus citronné au chorizo et ses légumes du soleil en ratatouille
○○○○○
Fromage Blanc, Crème épaisse
ou
Demi Saint-Marcellin affiné
ou
Choix parmi nos desserts maison

(Option fromage et dessert +3€)