

NOS ENTRÉES

- Salade automnale - 10,00€
Chiffonnade de jambon cru italien - 11,50€
Terrine de Pintade aux pistaches et foie gras – 13,00€
Cassolette d'escargots de Bourgogne aux champignons des bois– 16,50€
Bisque d'écrevisses maison et ses petits croutons – 14,50€
Foie gras de canard cuit en terrine et chutney de figues - 18,00€

NOS PLATS

- Suprême de pintade, jus au romarin, chou braisé et saucisse de Morteau - 24,00€
Grenouilles fraîches (persillées comme en Dombes- 250 gr), gratin dauphinois - 28,00€
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes - 29,50€
Suprême de pintade en croûte, morilles et foie gras, crêpes vonnassiennes – 26€
(30 minutes d'attente)
Poisson du moment - 19,50 €
La pièce du boucher - 22,00 €

Les suggestions du jour (merci de vous reporter à l'ardoise du jour)

FROMAGES ET GOURMANDISES

- 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 €
Nougat glacé, coulis framboises - 6,50 €

- Café Gourmand - 7,00 €
Thé gourmand - 7,80 €

- Colonel (sorbet citron, vodka) - 7,00 €
Général (glace vanille, whisky) - 7,00 €
Coupe Vigneronne (sorbet cassis, crème de cassis, marc de Bourgogne) - 7,00 €
Chocolat ou Café Liégeois – 7,00 €

- Nos glaces : 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, Cerise

MENU DE LA SORELLE

35 €

Une des entrées de la carte
(*supp. foie gras et cassolette d'escargots +3€*)

○○○○○

Poisson du moment

ou

Pièce du Boucher du jour

○○○○○

Fromage Blanc, Crème épaisse

ou

Demi Saint-Marcellin affiné

ou

Choix parmi nos desserts maison
(*Option fromage ET dessert +3€*)

MENU DES GOURMANDS

45 €

Une des entrées de la carte

○○○○○

Grenouilles fraîches (200gr)

ou

Filet de bœuf aux morilles et Vin Jaune
Et crêpes vonnassiennes

ou

Suprême de pintade en croûte, morilles
et foie gras, crêpes vonnassiennes

○○○○○

Demi Saint-Marcellin affiné
ou
Fromage Blanc, crème épaisse
ou
Choix parmi nos desserts maison
(*Option fromage ET dessert +3€*)

MENU DÉCOUVERTE

28 €

Chiffonnade de jambon cru italien

ou

Salade automnale

○○○○○

Suggestion du chef

Fromage Blanc, Crème épaisse
ou

Choix parmi nos desserts du jour

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