

NOS ENTRÉES

Velouté de courge et crumble de châtaignes – 10,00€

Salade hivernale (endives, roquefort, noix et magret fumé) – 12,00€

Terrine de Pintade aux pistaches – 13,00€

Feuilleté aux escargots du Vorgey et champignons des bois – 16,50€

Grenouilles fraîches persillées comme en Dombes – 5 pièces/pers. (mini 2pers.) – 16,50€

Foie gras de canard maison cuit en terrine chutney exotique et brioche feuilletée – 18,50€

NOS PLATS

Grenouilles fraîches (persillées comme en Dombes- 250 gr), gratin dauphinois - 28,00€

Filet de bœuf aux morilles sauce au vin jaune et crêpes vonnassiennes - 29,50€

Médailon de veau poêlé, pressé de légumes et pommes grenailles – 26,00€

Cannellonis farcis à la ricotta et épinards, salade mesclun – 18,00€

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 affiné – 5,00€

Dessert du jour - 6,00 €

Tartelette aux pommes caramélisées et caramel beurre salé – 8,00€

Verrine mousse au chocolat et praline rose – 8,00€

Sablé au citron vert, crème citron, chantilly et meringues croustillantes – 8,00€

Choux croustillants au crémeux praliné – 8,00€

Café ou Thé Gourmand - 7,80 €

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 €

Velouté de courge et crumble de châtaignes

ou

Salade hivernale

ou

Terrine de Pintade aux pistaches

Poisson du moment

ou

Pièce du Boucher du jour

Ou

Cannellonis farcis à la ricotta et épinards,

salade mesclun

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, sauce au vin

Jaune et crêpes vonnassiennes

ou

Médailon de veau poêlé, pressé de

légumes et pommes grenailles

Demi Saint-Marcellin affiné

ou

Fromage Blanc, crème épaisse

ou

Choix parmi nos desserts maison

(Option fromage ET dessert +3€)

MENU DÉCOUVERTE

28 €

Velouté de courge et crumble de
châtaignes

ou

Salade hivernale

Suggestion du chef

Fromage Blanc, Crème épaisse

ou

Choix parmi nos desserts du jour

LE MENU DES PETITS - 11,50€

Sirop à l'eau

Aiguillettes de poulet panées ou steak haché -
Frites ou légumes de saisons

Fromage Blanc à la Crème ou 2 boules de glace