

Restaurant De La Sorelle

NOS ENTRÉES

Salade Gourmande : magret, foie gras en copeaux, haricots verts et champignons de saison ●	16,00 €
Saumon Gravlax, vinaigrette aux agrumes, huile d'olive et miel, brioche toastée	17,50 €
Foie gras de canard maison cuit en terrine, chutney de figues ●	18,50 €
Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » – 5 pièces/pers.●	16,50 €
Ballotine de pied de cochon panée, farcie au foie gras et petits légumes	16,00 €

NOS PLATS

Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » - 250 g et gratin dauphinois ●	28,00 €
Filet de bœuf aux morilles, sauce au vin jaune et crêpes vonnassiennes ●	29,50 €
Ravioles aux champignons de saison ●	18,00 €
Le poisson du marché	21,00 €
Pièce du boucher	22,00 €
Nos suggestions du jour	Sur ardoise

MENU DU MARCHÉ

26 €

Velouté du moment

Ou

Salade de saison

○○○○

Suggestion du chef

○○○○

Fromage blanc à la crème épaisse

Ou

Le Dessert du jour

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

19 €

Velouté du moment

Ou

Salade de saison

+

Suggestion du chef

Suggestion du chef

+

Fromage blanc à la
crème épaisse

Ou

Le Dessert du jour

OU

Restaurant De La Sorelle

MENU DE LA SORELLE

35 €

Salade gourmande

Ou

Ballotine de pied de cochon pané

Le poisson du marché

Ou

La pièce du Boucher du jour

Ou

Ravioles farcies aux champignons de saison

Fromage Blanc, Crème épaisse

Ou

Demi Saint-Marcellin affiné

Ou

Choix parmi nos desserts « maison »

(Option fromage ET dessert +3€)

MENU GOURMAND

45 €

Foie gras de canard

Ou

Saumon Gravelax

Grenouilles fraîches (200gr)

Ou

Filet de bœuf aux morilles, sauce au vin

Jaune et crêpes vonnassiennes

Ou

Le poisson du marché

Demi Saint-Marcellin affiné

Ou

Fromage Blanc, crème épaisse

Ou

Choix parmi nos desserts maison

(Option fromage ET dessert +3€)

Chers clients, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits. Certains contiennent néanmoins des facteurs allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer. Une liste de ceux-ci est affichée dans la salle « Brasserie » et notre équipe de cuisine est à votre entière disposition pour toute question ou précision si vous avez un doute sur le contenu et les éventuels allergènes présents dans nos plats.

Le label « Saveur de l'Ain » vise à privilégier l'approvisionnement auprès de producteurs locaux sélectionnés et le savoir-faire maison.

Origine des viandes : France, Allemagne ou Ecosse.

