

# Restaurant De La Sorelle

## NOS ENTRÉES

Foie gras cuit en terrine, chutney du moment et brioche toastée	18,50 €
Tataki de bœuf mariné, mousse wasabi et marinade teriyaki	15,00 €
Terrine maison de La Sorelle 🍷	12,00 €
Moelleux de saumon, sauce Nantua et coulis d'estragon 🍷	16,00 €
Soupe de moules safranée à l'huile de sésame	15,00 €
La salade du Golf, Jambon cru, œuf mollet et condiments	12,00 €

## NOS PLATS

Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » - 250 g et gratin dauphinois 🍷	28,00 €
Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes 🍷	29,50 €
Pâtes du jour : à découvrir sur l'ardoise	14,00 €
Tartare de bœuf, frites fraîches et salade verte	22,00 €
La pêche du jour et garniture du moment 🍷	22,00 €
La pièce du boucher, sauce au poivre, frites fraîches et salade verte 🍷	23,00 €
Nos suggestions du jour : à découvrir sur l'ardoise	18,00 €

### MENU DU MARCHE

29 €

Terrine maison de La Sorelle 🍷

Ou

La salade du Golf

o o o o o

Suggestion du jour

o o o o o

Fromage blanc à la crème épaisse

Ou

Saint Marcellin

Ou

Dessert

### FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

19 €

Pâtes du jour

o o o o o

Dessert

o o o o o

Café

# Restaurant De La Sorelle

## MENU DE LA SORELLE

36 €

Tataki de bœuf mariné

Ou

Soupe de moules safranée

\*\*\*\*\*

La pêche du jour, garniture du moment 🍷

Ou

Filet de cannette des Dombes  
miel, citron et gingembre

Crêpes vonnassiennes 🍷

Ou

La pièce du boucher, sauce au poivre,  
frites fraîches

\*\*\*\*\*

Fromage Blanc, Crème épaisse

Ou

1/2 Saint-Marcellin

Ou

Choix parmi nos desserts

(Option fromage ET dessert +3€)

## MENU GOURMAND

46 €

Foie gras cuit en terrine, chutney du  
moment et brioche toastée

Ou

Moelleux de saumon, sauce Nantua

\*\*\*\*\*

Grenouilles fraîches persillées(200gr) et  
gratin dauphinois 🍷

Ou

Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles  
et vin jaune, crêpes vonnassiennes 🍷

Ou

La pêche du jour et garniture du moment

🍷

\*\*\*\*\*

1/2 Saint-Marcellin

Ou

Fromage Blanc, crème épaisse

Ou

Choix parmi nos desserts

(Option fromage ET dessert +3€)

*Chers clients, certains produits contiennent néanmoins des facteurs allergènes et nous avons l'obligation de vous en informer. Une liste est affichée dans la salle « Brasserie ».*

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



*Homards Acadiens*

*Les Gourmets du pays de l'Ain*

*Bonnefoy & Co*

*Les Jardins du Desert chez Pierric Duluye*

*La ferme des Tilliets avec Jérôme Janeas*