

Menus

Menu en 2 services - 33€ (*Entrée-plat / plat-dessert*)

Menu en 3 services - 39€ (*Entrée-plat-dessert*)

Menu en 4 services - 46€ (*2 entrées-plat-dessert*)

Prix TTC

Entrées

Marbré de foie gras en gelée de cerise,

Chutney cassis figues

Supplément de 3€

Lieu jaune cuit au sel,

Gel d'agrumes pesto et roquette

Chiffonade de gigot d'agneau

Haricot vert à l'huile fumée

Plats

Truite de Crisenon au beurre moussoux,

Mini poivrons farcis au caviar d'aubergine

Bavette d'ailou, sauce au vin rouge,

Pommes Amandine et confit d'échalottes

Cuisse de Volaille fermière rôtie,

Courgette farcie, jus de viande perlé

Fromages

Assiette de fromages de nos régions

En supplément à **9€** ou à la place du dessert

Desserts

A choisir de préférence en début de repas

Sablé fraises, crème pâtissière à la verveine

Riz au lait à la fleur de sureau, pêche blanche et meringue

Crème brûlée à la vanille bourbon

Suggestions

Sous réserve de disponibilité

A partager en apéritif ou à déguster en entrée ou en plat

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade

6 pièces à **20€**

Ou

12 pièces à **38€**

Les 12 escargots en croûtons **14€**

Friture d'Ablettes de Saône - 150g **15€**

Sauce tartare

Menu enfant

Jusqu' à 10 ans

17 €

Truite de Crisenon **Ou** Cuisse de volaille

Avec

Légumes du marché **Ou** Gratin de macaroni au comté

Coupe de glace et sorbet **ou** crème brûlée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC