

Balade « Grand Gourmand »

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre et Raifort

ou

Terrine de Foie gras au Porto,
Chutney de Dattes à la Cardamome

ou

Avocat & Crabe, une mayo Thym-Citron



Cuisses de Grenouilles fraîches
au Beurre noisette et Persillade
(6 pièces – supplément 6 €)

ou

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »

ou

Les filets de Rougets en cuisson douce
et Jus de Crustacés au Safran du Bugey



Côte de Veau mijotée aux petits Oignons
Haricots verts à l'Échalote

ou

La classique Volaille de Bresse AOP* à la crème
avec des Crêpes Vonnassiennes



Fromages et le choix des Desserts

1 entrée + plat et dessert au choix

ETAPE GOURMANDE

Menu complet à votre choix

Supplément de 10 euro

La viande Bovine en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus goûteuses et tendres, elle est garantie sans hormone, les autres viandes bovines sont d'Origine Française.

*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.



Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.



Tous les plats de la carte sont « *Faits Maison* »,

excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Menu susceptible de changer selon la saison.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h30 pour le dîner