

CARTE

Entrées

Soupe de pousse d'épinard, lardons et œufs de caille pochés.....	7,00 €
Caille des Dombes et Artichauts rôtis, salade de Printemps.....	11,00 €
Linguine citron, langoustines poêlées, émulsion Verveine.....	12,00 €
Tarte fine de Ris de Veau aux 5 Baies, Mendiant et Pissenlit.....	13,00 €
Terrine de foie gras de canard, Betteraves et vinaigrette d'herbes fraîches.....	14,00 €
Poêlée de Saint-Jacques, purée de Petit pois et Asperges Blanches	15,00 €

Poissons

Pavé de Saumon croûte de baie de rose déclinaison de fenouil.....	22,00 €
Poêlée de Saint-Jacques, purée de Petit Pois et Asperges Blanches.....	25,00 €
Poêlée de Saint-Jacques et langoustines, émulsion wasabi.....	26,00 €
Tronçon de Turbot, risotto à l'encre de seiche, jus saveur bouillabaisse.....	28,00 €

CARTE

Viandes

Carré de Porcelet, sucrine Braisée, Ecrasé de ratte, jus oignons rouges.....	22,00 €
Carré d'agneau en croute de Parmesan, Asperges vertes rôties, Vitelottes	25,00 €
Médailon de Bœuf, échalotes, Pomme fondante au romarin.....	27,00 €
Côte de Veau Rosée, déclinaison de carottes, Churros de pomme de terre.....	28,00 €

Fromages

Fromage Blanc **6,00 €** Fromage du mois **7,00 €** Terrine 3 fromages, 3 épices **8,00 €**

Desserts

Soufflé Glacé Agrumes.....	8,00 €
Paris Brest au mètre.....	8,00 €
Assortiment de sorbets.....	9,00 €
Entremet Coco Fruits Exotiques.....	10,00 €
Croustillant After Eight Praline.....	10,00 €
Ravioles Cacao Passion.....	12,00 €

MENU TRADITION à 29 €

Soupe de Pousse d'épinard, Lardons et œufs de caille pochés

Ou

Caille des Dombes et Artichauts rôtis, Salade de Printemps



Carré de Porcelet, sucrose Braisée,
Ecrasé de ratte, jus oignons rouges

Ou

Pavé de saumon croûte de baie rose déclinaison de fenouil,
Vinaigrette tiède aux couteaux



Soufflé glacé Agrumes

Ou

Paris Brest au mètre

Supplément fromage à 5€

MENU COLOMBIERE à 41 €

Amuse-bouche



Tarte fine de ris de Veau aux 5 Baies, Mendiant et Pissenlit

Ou

Linguine citron, langoustine Poêlées, Emulsion Verveine



Carré d'agneau en croute de Parmesan,
Asperges Vertes Rôties, Vitelottes

Ou

Tronçon de Turbot, risotto à l'encre de seiche, jus saveur bouillabaisse



Entremet Coco Fruits Exotiques

Ou

Croustillant After Eight praline

Supplément fromage à 5€

MENU GOURMAND à 55 €

Amuse-bouche



Terrine de Foie gras de canard,
Betteraves et vinaigrette d'herbes fraîches



Poêlée de Saint-Jacques, purée de Petit Pois et Asperges Blanches



Côte de Veau rosée, déclinaison de carottes, Churros de pomme de terre



Pré dessert du moment



Ravioles Cacao Passion

Supplément fromage à 5€

HORAIRES D'OUVERTURE

OPENING HOURS

RESTAURANT

Du mardi au samedi

from Tuesday to Saturday

De 12h30 à 13h30

from 12:30 am to 1:30 pm

De 19h30 à 21h30

from 7:30 pm to 9:30 pm

RECEPTION HOTEL

De 7h30 à 21h00

from 7:30 am to 09:00 pm

Tél : 04 74 79 50 23

