

La carte

ENTRÉES

Foie gras de canard Foie gras maison sur sa brioche et chutney d'échalote	18.50€
Terrine de volaille et son médaillon de foie gras Volaille fermière et foie gras maison	13.50€
Salade de chèvre chaud et miel Pommes caramélisées sur feuilleté maison et médaillon de chèvre	14.50€
Saumon Gravlax Préparé par nos soins, dés d'avocat et crème moutarde à l'aneth	16.50€
Salade de la Dombes Oeufs de caille, carpe fumée et rillettes de carpe	16.50€
Goujonettes de carpe Sauce aux herbes fraîches faite maison	14€

PLATS

Grenouilles à la persillade Accompagnées de gratin dauphinois	27€
Poulet à la crème Fermier, crème au vin jaune, accompagné de gratin dauphinois	21€
Pièce du boucher Du moment, accompagné de frites et de salade verte	22€
Carpe à la façon dombiste Filet de carpe à la persillade, accompagnée de riz et de légumes du moment	22€


*Tout changement d'accompagnement engendrera un supplément de 3€,
merci de votre compréhension.*

La carte

LES SUPPLÉMENTS

Gratin dauphinois 	6€
Légumes 	6€
Frites	5€

FROMAGES ET DESSERTS

Dessert maison 	7€
Fromage blanc	6€
Assortiment de fromage sec	7€

Les menus

MENU DU COEUR

Grenouilles à la persillade

Gratin dauphinois

Fromage

ou

Dessert

29.50€

Les menus

MENU DE LA DOMBES ☸

Saumon Gravlax

Préparé par nos soins, dés d'avocat et crème moutarde à l'aneth

ou

Salade de chèvre chaud et miel

Pommes caramélisées sur feuilleté maison et médaillon de chèvre

ou

Salade de la Dombes

Oeufs de caille, carpe fumée et rillettes de carpe

ou

Goujonettes de carpe

Sauce aux herbes fraîches faite maison

Poulet à la crème

Fermier, crème au vin jaune, accompagné de gratin dauphinois

ou

Pièce du boucher

Du moment, accompagné de frites

ou

Carpe à la façon dombiste

Filet de carpe à la persillade, accompagnée de riz et de légumes du moment

Fromage

ou

Dessert

39.50€

Les menus

MENU DU COEUR DE LA DOMBES ☺

Foie gras de canard

Foie gras maison sur sa brioche et chutney d'échalote

ou

Terrine de volaille et son médaillon de foie gras

Volaille fermière et foie gras maison

ou

Saumon Gravlax

Préparé par nos soins, dés d'avocat et crème moutarde à l'aneth

ou

Salade de chèvre chaud et miel

Pommes caramélisées sur feuilleté maison et médaillon de chèvre

ou

Salade de la Dombes

Oeufs de caille, carpe fumée et rillettes de carpe

ou

Goujonettes de carpe

Sauce aux herbes fraîches faite maison

Grenouilles à la persillade

Accompagnées de gratin dauphinois

ou

Poulet à la crème

Fermier, crème au vin jaune, accompagné de gratin dauphinois

ou

Pièce du boucher

Du moment, accompagné de frites

ou

Carpe à la façon dombiste

Filet de carpe à la persillade, accompagnée de riz et de légumes du moment

Fromage

Dessert

47.50€

Les menus

MENU ENFANT

Sirop à l'eau

Poulet rôti fermier

Accompagné de frite

ou

Steak haché du boucher

Accompagné de frite

Boule de glace au choix

13.50€