

Entrées

- Risotto Carnaroli au Reblochon fermier et poivrons confits, dentelle de Grana Padano. 21€/27€
Carnaroli risotto with Reblochon cheese and confit pepper, crispy Grana Padano.
(1,7,9,12)
- Velouté de potiron, potimarron, œuf fermier parfait, graines torrifiées et châtaignes. 19/23€
Pumpkin and squash velouté, perfect egg, roasted seeds and chesnuts.
(3,7,9)
- Terrine maison de sanglier et foie gras de canard, pickles de légumes et vinaigrette au porto. 22€
Boar and duck foie gras terrine, vegetables pickles and porto vinagrette.
(1,3,7,9,10,12)
- Agnolotti farcis champignons, noisettes, roquette et Pecorino. 21€/27€
Mushrooms and hazelnuts agnolotti, rocket salad and Pecorino.
(1,3,6,7,8,9)

Poissons

- Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. 42€
Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelles and shellfish sauce.
(Sup 12€ sur le menu)
(1,2,3,7,9,12)
- Dos de grosse truite de l'Ain cuit fondant, brioche toastée, pousses d'épinards, œufs de truite et beurre monté au citron confit. 31€
Big trout back from "l'Ain" cooked fondant, toasted brioche, baby spinach, trout eggs, butter and confit lemon sauce.
(1,3,4,7,9)

Accompagnements

- Pommes de terre boulangères. 6€
Boulangères potatoes.
(7)
- Assiette de légumes. 6€
Vegetables plate.
(7)
- Salade verte. 5€
Green salad.
(10)

Viandes

- Filet de bœuf charolais cuit au BBQ, 38€
pommes de terre boulangères, petits oignons au vinaigre balsamique et jus à la moelle.
Charolais beef fillet cooked on the BBQ,
boulangères potatoes, small onions pickles and marrow juice.
(Sup 8€ sur le menu)
(7,9,12)
- Filet de canette « Perle de la Dombes » rôti au pain d'épices, 28€
déclinaison de carottes.
Roasted « Perle de la Dombes » duckling fillet with gingerbread, carrot's textures.
(1,3,7,9,12)
- Dos de marcassin rôti, céleri-rave brulé, crème de panais et jus aux airelles. 31€
Roasted young wild boar, burned celeriac, parsnips cream and cranberry juice.
(7,9,12)
- Epaulé d'agneau confite 12h puis snackée, pressé de choux vert, jus au thym. 29€
Lamb shoulder confit 12h then snacked, pressed cabbage with thyme juice.
(7,9,12)

Fromages

- Sélection de fromages affinés 15€
Local cheese selection.
(7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 14€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.
(1,3,7,8)
- Soufflé passion, mangue, sorbet noix de coco et citron vert. 14€
Passion fruits soufflé, coconut and lime sorbet.
(1,3)
- Poire de Savoie pochée à la Mondeuse et aux épices, chocolat noir 64% du Ghana. 14€
Savoy pear poached with Mondeuse wine and spices, 64% dark chocolate from Ghana.
(1,3,12)
- Meringue vaporeuse, ananas, coriandre, glace huile d'olive citron noir. 14€
Soft meringue, pineapple, coriander, olive oil and black lemon ice cream.
(3,8)