

Menu du Jour à 14.50 €

(Entrée, Plat, Dessert)

Ou **13.00 €** (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

(Le midi, en semaines sauf jours fériés)



Nouveau Menu Automne

19.50 €

Entrée, Plat, Dessert

(Sauf jours fériés et samedi, dimanche)

Menu à 26 €

*Entrée – Plat- Dessert

*Salade de lentilles, magret fumé et escargots, espuma de reblochon

Terrine de Gibier, confit d'oignons aux fruits secs et mâche

*Flan au Bleu d'Auvergne, compotée de poire et roquette

*velouté froid de Potimarron et son tartare de gambas aux herbes fraîches

Pavé de Saumon, fondue de poireaux et boulgour au curry vert

Bar à la plancha, riz noir, moules et légumes sauce nantua

Quasi de Veau de région Rhône –alpes, cèpes, fèves et grenaille

Magret de Canard, kumquat, poivre séchuan et embeurrée de Chou

Desserts :

Vacherin Minute /poire poché / Panna cotta café / Royal Chocolat /

Fromage : (Blanc, (Sec : maison Dufour) Canuts) /Glaces et Sorbets

Menu suggestion : 34€

Entrée + plat suggestion + dessert

- Risotto arborio, Noix de Saint Jacques tuile de parmesan et légumes
- Filet de bœuf Charolais, accompagnement de saison

• ***Le chef Michael Perrin et son équipe, travaillent uniquement avec des produits frais et de qualité, nous sommes donc tributaire du marché c'est pour cela que certains changements ou modifications du menus peuvent être amenés à être fait. , cette carte est seulement à titre indicatif pour ce site, contacter nous pour connaitre directement le menu du moment***