



## La Carte aux saveurs estivales...

### Les prémices d'un repas

|  |      |
|--|------|
| <b>Lobe de foie gras de canard</b> cuit façon terrine  | 38 € |
| <b>Foie gras de canard</b> servi de deux façons : en terrine et escalope poêlée  | 42 € |
| <b>Escalope de foie gras de canard</b> poêlée, rhubarbe de la "Coopérative du Tremblay" confite au poivre Timut, gelée citronnée et réduction à la betterave       | 38 € |
| <b>Assiette de légumes</b> sélection "Catherine et Jean-Luc Botti", émulsion d'oignons doux  | 29 € |
| <b>Lapin</b> de chez "Miéral", le râble en bruschetta, l'épaule confite aux herbes, la côte panée, quelques légumes et sorbet sarriette                            | 33 € |
| <b>Langoustine</b> poêlée, melon et pastèque, vinaigrette gingembre citronnelle  | 50 € |
| <b>l'Œuf</b> de la "Coopérative du Tremblay", <b>foie gras de canard poêlé</b> , déclinaison courgettes violon, émulsion tagette, rissole aux noisettes torréfiées | 36 € |

### Poissons et crustacés

|   |      |
|---|------|
| <b>Lavaret du lac</b> pêché par "Olivier Parpillon" cuit à la plancha, céleris et noisettes, beurre monté et œuf de brochet | 33 € |
| <b>Suggestion de poisson de mer</b> de chez "Philippe Nadaud" selon son arrivage  | 36 € |
| <b>Turbot</b> de petit bateau juste cuit, déclinaison de carottes et sabayon parfumé à l'anis                               | 45 € |
| <b>Ombre chevalier</b> "bien élevé" juste cuit, autour du champignon de Paris   | 44 € |
| <b>Queues de langoustines</b> rôties, jus à l'américaine et légumes d'été   | 62 € |

### Viandes et abats

|   |      |
|---|------|
| <b>Filet de bœuf</b> race Montbéliarde, légumes du moment, sauce béarnaise ou poivre blanc  | 48 € |
| <b>Rognons de veau</b> poêlés, roulé de courgettes de couleur au pistou, brochette de ris de veau, sauce aigre-douce aux épices et tomates confites               | 34 € |
| <b>Ris de veau doré</b> au sautoir, crémeux de brocolis à la menthe, gingembre et beignet au cumin, jus au Porto lié au foie gras                                 | 44 € |
| <b>Canette des Dombes</b> de chez "Miéral", coffre caramélisé au miel et coriandre, pressé de betteraves et figues, jus aux épices                                | 33 € |
| <b>Côte de veau</b> rôtie au serpolet, samoussa aux épices, purée d'haricots coco de chez "Mathieu Point" à l'huile d'olive, aux confits et jus de cuisson réduit | 45 € |

### Les fromages

|   |      |
|---|------|
| <b>La sélection de fromages</b> frais et affinés de nos provinces     | 16 € |
| <b>Le fromage blanc</b> à la crème épaisse et coulis de fruits rouges | 7 €  |

### Les desserts

|   |      |
|---|------|
| Les desserts vous seront proposés en fin de repas | 17 € |
|---|------|



« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »  
Toutes taxes et service compris

## menu gourmand

83 €

### Mise en appétit

|   |
|---|
| Langoustine poêlée, melon et pastèque, vinaigrette gingembre citronnelle<br>Ou<br>l'Œuf de la "Coopérative du Tremblay", foie gras de canard poêlé, déclinaison courgettes violon, émulsion tagette, rissole aux noisettes torréfiées |
| Turbot de petit bateau juste cuit, déclinaison de carottes et sabayon parfumé à l'anis<br>Ou<br>Ombre chevalier "bien élevé" juste cuit, autour du champignon de Paris  |

### Douceur d'un sorbet

|   |
|---|
| Ris de veau doré au sautoir, crémeux de brocolis à la menthe, gingembre et beignet au cumin, jus au Porto lié au foie gras<br>Ou<br>Canette des Dombes de chez "Miéral", coffre caramélisé au miel et coriandre, pressé de betteraves et figues, jus aux épices |
|---|

### Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces

"Gourmandise d'un moment"  
Dessert au choix à la carte  
Petits fours et friandises

## menu du marché

40 €

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée, un plat et un dessert

## menu enchanteur

Menu proposé  
hors dimanche  
et jours fériés

63 €

### Mise en appétit

|  |
|--|
| Assiette de légumes<br>sélection "Catherine et Jean-Luc Botti",<br>émulsion d'oignons doux<br>Ou<br>Lapin de chez "Miéral", le râble en bruschetta, l'épaule confite aux herbes, la côte panée, quelques légumes et sorbet sarriette   |
| Lavaret du lac pêché par "Olivier Parpillon" cuit à la plancha, céleris et noisettes, beurre monté et œuf de brochet<br>Ou<br>Suggestion de poisson de mer de "Philippe Nadaud" selon son arrivage<br>Ou<br>Rognons de veau poêlés, roulé de courgettes de couleur au pistou, brochette de ris de veau, sauce aigre-douce aux épices et tomates confites<br>Ou<br>Côte de veau rôtie au serpolet, samoussa aux épices, purée d'haricots coco de chez "Mathieu Point" à l'huile d'olive, aux confits et jus de cuisson réduit |

### Préparation de fromages frais à l'assiette

Ou  
Plateau de fromages (supplément de 8€)

"Gourmandise d'un moment"  
Dessert au choix à la carte  
Petits fours et friandises

## menu dégustation

105 €

Menu élaboré uniquement avec des produits nobles selon les arrivages du jour

5 plats, fromage, pré-dessert et dessert