A partager

Sardines millésimées	14€
Huitres fines de claire	Les 6: 10€ Les 12: 20€
Huitres spéciales	Les 6: 14€ Les 12: 28€
Crevettes	Les 6: 10€ Les 12: 20€
Bulots	



ENTRÉES

Foie gras de canard 18€
Pain d'épices, déclinaison de coing et poire

Gravlax de saumon 16€
Crème d'avocat

Velouté de potimarron, 14€
Espuma de châtaignes, éclats de marrons, chips de lard et mélange de graines

Oeuf poché 14€
Crème de chorizo, croûtons

Envie de composer votre repas uniquement avec nos entrées ?
C'est possible, avec un minimum de deux entrées par personne.

PLATS

Filet de rascasse rôti 25€
Douceur de topinambours, légumes d'automne et sauce au vin blanc

Bavette de boeuf, sauce à l'échalotte 25€
Mini quenelles croustillantes et salade croquante
Foie gras poêlé (Supp 5€)

Filet de canette 28€
Carottes en textures, polenta crémeuse au parmesan et jus corsé

Gratin de ravioles aux morilles 24€
Ravioles du Dauphiné, crème aux morilles et salade croquante

Grenouilles fraîches (250g) 35€
Comme en Dombes, accompagnement du moment (selon disponibilité)

Andouillette 5A 24€
Sauce moutarde, mini quenelles croustillantes et salade croquante

DESSERTS

Fromage blanc 5,50€
Crème ou miel

Demi Saint-Marcellin 8,50€

Citron Givré 9€
(artisan de Beynost)

Tuile dentelle, mousse marrons 10€
Butternut caramélisée, glace marrons

Pavlova, fève de tonka, poires rôties 9€

Mi cuit chocolat, 10€
Mascarponne à la myrtille, glace vanille

Dessert du jour 8,50€

Glaces artisanales de Beynost
1 boule 3,50€, 2 boules 5€,
3 boules 6,50€



Prix TTC, service inclus

Menu des Accords

39,50€

Velouté de potimarron

Espuma de châtaignes, éclats de marrons, chips de lard et mélange de graines

ou

Oeuf poché

Crème de chorizo, croûtons

Filet de rascasse rôti

Douceur de topinambours, légumes d'automne et sauce au vin blanc

ou

Bavette de boeuf, sauce à l'échalote

Mini quenelles croustillantes et salade croquante

Foie gras poêlé (Supp 5€)

ou

Gratin de ravioles aux morilles

Ravioles du Dauphiné, crème aux morilles et salade croquante

Pavlova, fève de tonka, poires rôties

ou

Citron Givré



Menu dégustation

52,50€

Foie gras de canard

Pain d'épices, déclinaison de coing et poire

ou

Gravlax de saumon

Crème d'avocat

Filet de canette

Carottes en textures, polenta crémeuse au parmesan et jus corsé

ou

Grenouilles fraîches (250g)

Comme en Dombes, accompagnement du moment (selon disponibilité)

Tuile dentelle, mousse marrons

Butternut caramélisée, glace marrons

ou

Mi cuit chocolat,

Mascarponne à la myrtille, glace vanille

Pour les têtards

Boisson au choix

Filet de poisson ou steak haché

Boule de glace ou cookie

13,50€

Prix TTC, service inclus

