



MENU À 39€

Les entrées

Salade Beaujolaise

OU

Terrine du Chef

La viande et poisson

Rôti de volaille fermière aux écrevisses et savagnin

OU

Aile de raie aux câpres au beurre de Bresse

Le dessert

Buche glacée en attendant Noël



Le Chef vous souhaite un bon appétit !



N'hésitez pas à nous signaler toute allergie ou intolérance afin que nous puissions adapter votre expérience.



MENU À 45€

Les entrées

Pressé de queue de boeuf au foie gras mi-cuit, gelée de pot au feu

ou

Saumon Label Rouge en gravelax, crémeux d'aneth

ou

Soupe de moules au butternut et safran

Les viandes et poissons

Rôti de volaille fermière aux écrevisses et savagnin

ou

Faux filet charolais rôti en périgourdine

ou

Civet de marcassin façon grand mère

ou

Civet de lièvre de mon père en potiron

+ 5€

ou

Aile de raie aux câpres au beurre de Bresse

ou

Sandre au Fleurie au lard de pays

Les fromages

Cervelle de canut

ou

Demi Saint-Marcellin affiné

ou

Assortiment de chèvre du vallon

+ 2€

Les desserts

Bûche glacée en attendant Noël

ou

Gâteau aux fruits exotiques

