



# 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 !*



BEAUJOLAIS  
GOURMAND

*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 gravlax, crèmeux 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  
ou

Aile de raie au 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



BEAUJOLAIS  
GOURMAND