

LES ENTREES

- L'Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€
Crème légère de lentilles du Puy au foie gras 11€
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 12€ (160kcal)
Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 15€
Croustillants de gambas, sauce aux agrumes 16€
La vraie salade César Ritz 12€

LES PLATS

- Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte au bouillon de poule 17€
Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€
Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 24€
Agneau de lait du Pays Basque, haricots du Béarn au jus 26€
Filet de boeuf à l'échalote grise, sauce au poivre 29€
Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€
Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres 24€
Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 17€
Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 23€ (260kcal)
Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€

LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 9€
La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€
Mousse au chocolat façon Roseline 8€
Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 12€
Minestrone de fruits frais exotiques 12€
Glace et sorbet du moment 13€
Le traditionnel millefeuille caramel beurre demi-sel 9€
Baba au vieux rhum et chantilly 11€
Sablé citron, sorbet exotique 12€

- FORMULE DÉJEUNER -

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT * 18€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT * 24€

** Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*

Entrées au choix

- Crème légère de lentilles du Puy au foie gras
Terrine de lapin, compotée de dattes
Oeuf mollet façon florentine

Plats au choix

- Diots au vin blanc, croustillant de polenta à l'Abondance
Poêlée de petites seiches au chorizo, haricots Béarn
Filet de canette des Dombes, aux pistaches et dragées, pommes purée et sauce bigarade

Desserts au choix

- Ile flottante au caramel beurre salé
Forêt noire aux griottes et kirsch
Pavlova aux pommes et glace pain d'épices

MENU À 33€

Servi tous les jours midi & soir

Crème légère de lentilles du Puy au foie gras

-

Poêlée de petites seiches au chorizo, haricots Béarn

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Forêt noire aux griottes et kirsch

DÉGUSTATION DE PETITES COCOTTES

Servi pour l'ensemble de la table, tous les soirs jusqu'à 22h et le dimanche midi

Prix / pers. : 60€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron

-

Raviole de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés

-

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc

-

Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron

-

Filet de boeuf façon Rossini

-

Minestrone de fruits frais exotiques

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

