

LES ENTREES

- Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€
Crème d'asperges, œuf mollet et jambon de pays 11€
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron (160kcal) 12€
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

- Fricassée de jeunes légumes printaniers à l'huile d'olive et oeuf mollet 18€
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€
Gigot d'agneau de lait du Pays Basque frotté au thym et petits oignons nouveaux 27€
Filet de boeuf à l'échalote confite, croustillant de gratin dauphinois 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, sel et poivre, sauce miel et citron (260kcal) 24€
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€
Crumble aux pommes et poires, glace vanille 10€
Minestrone de fruits frais exotiques 12€
Glace et sorbet du moment 13€
Millefeuille, mousseline à la vanille et 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 d'asperges, œuf mollet et jambon de pays
Saumon fumé cuisiné comme un hareng, pommes à l'huile
Salade d'artichaut et champignons de Paris relevé au vieux vinaigre

Plats au choix

- Epaule d'agneau de lait frotté à l'ail et au thym, gratin dauphinois à ma façon
Pavé de maigre, fenouil grillé et carottes fanes
Magret de canard des Dombes à l'ail des ours, petits pois et fèves

Desserts au choix

- Tuile dentelle à la crème passion et agrumes
Mousseline légère au chocolat amer, crème au safran
Fraises Melba

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

MENU À 33€

Servi tous les jours midi & soir

Crème d'asperges, œuf mollet et jambon de pays

-

Epaule d'agneau de lait frotté à l'ail et au thym, gratin dauphinois à ma façon

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Mousseline légère au chocolat amer, crème au safran

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

Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.



MENU DE PAQUES

Dimanche 21 & Lundi 22 Avril

Crème de petits pois à la menthe fraîche,
en amuse-bouche

-

Terrine de foie gras aux morilles et artichaut

-

Gigot d'agneau de lait de Pâques,
jeunes légumes printaniers au jus

-

Oeuf de Pâques au chocolat

Prix/pers. : 48€ (hors boissons)

