



## LES ENTREES

- L'Œuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€  
*Old style devilled eggs*
- Terrine de campagne de mon apprentissage 9€  
*Country style paté, "recipe from my apprenticeship"*
- Crème de carotte et cumin à l'orange, chantilly de crustacé 11€  
*Cream of carrots and cumin with orange, crustacean chantilly*
- Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre et citron 12€  
*Tartare of oysters, seabass and salmon seasoned with ginger and lemon*
- Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 12€  
*Duck foie gras confit, wholewheat toasts*
- Croustillant de gambas, sauce aux agrumes 16€  
*Crispy king prawns, citrus vinaigrette*
- La vraie salade César Ritz 12€  
*The real César Ritz salad*

## LES PLATS

- Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte au bouillon de poule 17€  
*Young seasonal vegetables cooked in 'cocotte' with chicken stock*
- Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€  
*Free range chicken from Dombes with herby butter, mashed potatoes*
- Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 24€  
*Fillet of charr, beurre noisette with capers, baby spinach and diced lemon*
- Agneau de lait du Pays Basque, haricots du Béarn au jus 26€  
*Basque Country Lamb, Bean Beans with Juice*
- Filet de boeuf à l'échalote grise, sauce au poivre 29€  
*Beef fillet with gray shallot and pepper sauce*
- Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€  
*Langoustine raviolis with artichoke mousseline, shellfish coulis*
- Tête de veau, langue et cervelle snackées, sauce ravigote aux câpres 24€  
*Calf's head, tongue and brain sautéed, ravigote sauce with capers*
- Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 17€  
*Caramelized potatoes stuffed with pork*
- Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 23€  
*Steamed fillet of cod, seasonal vegetables with olive oil and lemon honey vinaigrette*
- Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€  
*Pasta plate, tomato concassé and fresh basil*

Prix nets service compris  
*Taxes and service included*

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
*All our dishes are homemade and are made on the spot from raw products*





## LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 9€  
*Beautiful mountain cheeses*
- La Fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€  
*The Fabulous Christian Constant chocolate tart*
- Mousse au chocolat façon Roseline 8€  
*Roseline's chocolate mousse*
- Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 12€  
*Pie des Demoiselles Tatin, raw cream farm*
- Minestrone de fruits frais exotiques 8,50€  
*Exotic fresh fruit minestrone*
- Glace et sorbet du moment 13€  
*Seasonal ice cream and sorbet*
- Le traditionnel millefeuille caramel beurre demi-sel 9€  
*Traditional millefeuille with salty caramel*
- Baba au vieux rhum et chantilly 11€  
*Old rum Baba with chantilly cream*
- Sablé citron, sorbet exotique 10€  
*Lemon shortbread, exotic sorbet*

## DÉGUSTATION DE PETITES COCOTTES

*Servi pour l'ensemble de la table, tous les soirs jusqu'à 22h et le dimanche midi*  
*Served for the entire table, every evening until 22h and Sunday lunch*

**Prix / pers. : 60€**

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron  
*Tartare of oysters, seabass and salmon seasoned with ginger and lemon*

-

Raviole de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés  
*Ravioli of langoustine, artichoke muslin, shellfish sauce*

-

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc  
*Caramelized potatoes stuffed with pork*

-

Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron  
*Fillet of charr, beurre noisette with capers, baby spinach and diced lemon*

-

Filet de boeuf façon Rossini  
*Beef fillet Rossini style*

-

Minestrone de fruits frais exotiques  
*Exotic fresh fruit minestrone*

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant  
*The Fabulous Christian Constant chocolate tart*