

MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

34,00 €

Entrée, Plat, Dessert

44,00 €

ENTRÉES

La royale de Foie gras, mouillettes de Pain de campagne toasté

Pickles de Fruits rouges

Ou

Le camaïeu d'Espadon condimenté aux Agrumes

Blanc-manger aux Algues

Ou

Les Asperges blanches servies tièdes

Sauce Gribiche à la Livèche

PLATS

Le suprême de Volaille de l'Ain, crémeux de Maïs

Orge perlée, Morille farcie

Ou

Le pavé de Lieu jaune poché

Melon vert rafraîchi à l'écorce du Limetier

Ou

Les cannellonis à la Ricotta et Épinard, crémeux de Taleggio

FROMAGES / DESSERTS

Le traditionnel Tiramisu

Glace au Café

Ou

Les saveurs de Fruits rouges de saison

Glace à la Vanille

Ou

L'assiette de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Chef de Cuisine
Yoann GASSELIN

Chef Pâtissier
Denis CORNET

Tous nos plats sont faits Maison. Détails des allergènes sur demande.
Viandes bovines origine France.
Prix Nets TTC