

Menu terroir logis à 28€ (prix net hors boissons)

Cassolette de moules au curry et petits légumes

Ou

Caillette varoise en salade aux oignons confits



Daube de joue de boeuf à la Provençale

Ou

Le plat du jour



Dessert du jour Ou glace

Carte (prix net service compris)

Entrées

<i>Foie gras frais de canard mi-cuit maison</i>	18 €
<i>Cassolette de moules au curry</i>	13 €
<i>Salade de saint marcelin pané aux amandes</i>	13 €
<i>Timbale de queues de gambas aux morilles et pointes d'asperges</i>	22 €
<i>Caillette varoise en salade aux pois-chiche de Rougiers et oignons confits</i>	13 €

Poissons

<i>Le dos de cabillaud rôti à la tapenade et petits légumes</i>	17 €
<i>Noix de saint jacques poêlées à l'étuvé de poireaux</i>	25 €
<i>Le poisson sauvage rôti au gingembre</i>	22 €
<i>Médailon de baudroie poêlé aux morilles</i>	27 €

Menu gourmand à 39€ Prix net hors boissons

Saumon fumé maison

Ou

Entrée du moment



Le poisson sauvage rôti au gingembre

Ou

Filet de canette poêlé au miel et pignons de pins



plateau de fromages et dessert du jour

Carte des desserts

Crème brûlée au citron 6,50 €

Nougat glacé au miel de lavande 7,0 €

Dessert du jour 7,0€

Panaché de pâtisseries : 11,0 €

Café ou thé gourmand : 9€

Truffé chocolat nougatine sur croquant praliné : 7€

Poires au vin : 7€

Menu à 49€

Foie gras de canard mi-cuit maison

Ou

Timbale de queues de gambas aux morilles et pointes d'asperges



Tournedos de filet de boeuf poêlé sauce morilles

Ou

Feuilleté de ris de veau poêlé sauce morilles



*

Plateau de fromages et dessert du jour

Viandes

Filet de boeuf poêlé sauce morilles 29 €

Filet de boeuf grillé aux herbes 24 €

Tatin de foie gras de canard poêlé aux pommes 24 €

Filet de canette des Dombes sauce aigre douce 22 €

Suprême de pigeonneau rôti en croute jus corsé 22 €

Feuilleté de ris de veau braisé sauce morilles 25 €

