

ENTRÉES

- Velouté d'asperges servi froid** 13€
Crème de chèvre, pointes d'asperges et assortiment de graines
- Pâté croûte du moment** 14€
Salade croquante et pickels
- Ceviche de dorade** 14€
Agrumes et radis

PLATS

- Cabillaud, beurre blanc au citron vert** 25€
Accompagnement du moment
- Pièce du boucher** 24€
Pommes mitrailles et salade croquante
Sauce Saint-Marcellin ou poivre vert
Sauce morilles ou Rossini (Supp 5€)
- Andouillette Lyonnaise 5A** 24€
Sauce moutarde, pommes mitrailles et salade croquante
- Gratin de ravioles aux morilles** 24€
Ravioles du Dauphiné, crème aux morilles et salade croquante
- Demi carré d'agneau** 25€
Jus corsé, accompagnement du moment
- Salade des Accords** 18€
Jambon truffé, ravioles poêlées, burrata et salade croquante
- Grenouilles fraîche (250g)** 38€
Comme en Dombes, accompagnement du moment (selon disponibilité)

DESSERTS

- Fromage blanc** 5,50€
crème ou miel
- Demi Saint-Marcellin** 6,50€
- Dessert à l'ardoise** 7,50€
- Café ou Thé gourmand** 9€
- Glaces (ou) sorbets artisanales**
1 boule 3,50€, 2 boules 5€,
3 boules 6,50€

Menu des Accords

39,50€

Velouté d'asperges

ou

Ceviche de dorade

Cabillaud, beurre blanc au citron vert

ou

Demi carré d'agneau, jus corsé

ou

Gratin de ravioles aux morilles

Dessert

(café ou thé gourmand +1,50€)

Menu Grenouilles

49,50€

Pâté croûte du moment

Grenouilles comme en Dombes (250g)

Dessert et Eau de grenouille

(café ou thé gourmand +1,50€)

Pour les têtards

Boisson au choix

Cabillaud ou steak haché

Boule de glace ou cookie

12,50€