



" LA CARTE "

" Les entrées "

EXEMPLE

Suggestion de la mère

- *Terrine de canards aux fruits secs et foie gras* 14,40 €
- *Crème de lentilles du Puy , œuf poché, jambon sec du Cantal* 11,50 €
- *Cassolette d'escargots de bourgogne (12) à la crème d'ail et persil* 16,80 €
- *Saucissons secs (saucisson de Lyon, rosette d'Auvergne, Jésus)* 11,90 €
- *Salade Garnie œufs et harengs* 8,90 €, *Salade Verte* 5,80 €
- *Salade de pieds de veau découpés par nos soins* 9,90 €
- *Tête de veau sauce Hélène Neveu (recette inchangée depuis 1930)* 15,80 €

" Pour suivre "

Suggestion de la mère

- *Poulet fermier de l'Ain au vin jaune et morilles* 24,50 €
- *Tablier de sapeur sauce Choron* 15,90 €
- *Saucisson chaud pistaché, pommes « vapeur »* 15,50€
- *Véritable andouillette beaujolaise (à la fraise de veau !) sauce au vin blanc ou vin rouge de chez Braillon* 18,90 €
- *Quenelle de brochet artisanale (maison Bonnard) sauce nantua* 18,40 €
- *Gâteau de foies de volailles et ses ravioles sauce crème ciboulette* 15,80 €
- *Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel (180g , charolais)* 2 8,50 €
- *Fromages : Blanc 5,50 € ; ½ St marcelin 3,50 €, St marcelin 6,80 €, autres fromages régionaux selon arrivage : la portion 7,00 €*
- *Desserts « maison » 6,10 €*

*20 minutes d'attente minimum pour tout plat " direct ". Supplément garniture 2,50 euros.
Travaillant avec des produits frais un plat peut être momentanément épuisé
Temps minimum d'un repas 1h15min*