



" LA CARTE "

" Les entrées "

Exemple de carte
selon la saison et les arrivages

Suggestion de la mère

- *Terrine de campagne aux pistaches, noisettes et foie gras* 12 €
- *Salade de lentilles du Puy, œuf poché et truite fumée* 11,80 €
- *Cassolette d'escargots de bourgogne (12) à la crème d'ail et persil* 17,90 €
- *Saucissons secs (saucisson de Lyon, rosette d'Auvergne, Jésus)* 13,50 €
- *Salade Garnie œufs et harengs* 9,50 €, *Salade Verte* 5,80 €
- *Salade de pieds de veau découpés par nos soins* 11,00 €
- *Tête de veau sauce Hélène Neveu (recette inchangée depuis 1930)* 18,50 €

" Pour suivre "

Suggestion de la mère

- *Grenouilles fraîches sauteées comme en Dombes* 32€
- *Tablier de sapeur sauce choron* 16,90 €
- *Saucisson chaud pistaché* 15 €
- *Véritable andouillette beaujolaise « Brailon » (à la fraise de veau !) sauce moutarde à l'ancienne ou sauce vin rouge.* 19,90 €
- *Gâteau de foies de volailles et ses ravioles sauce crème ciboulette* 17,00 €
- *Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel (charolais)* 29,50 €
- *Quenelle de brochet artisanale sauce Nantua* 19€
- *Fromages : Blanc 5,50 € ; ½ St marcelin 3,90 €, St marcelin 6,80 €, autres fromages régionaux selon arrivage : la portion 7,00 €*
- *Desserts « maison » 6,80 €*

*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*