

Menu bouchon

29,00 €

Pour commencer

Salade garnie aux œufs et harengs

ou

Salade de pieds de veau découpés par nos soins

ou

Terrine de campagne aux pistaches, noisettes et foie gras

Pour suivre

Gâteau de foies de volaille crème ciboulette et ses ravioles

ou

*Andouillette beaujolaise (fraise de veau) de chez Brailon à Anse
sauce moutarde à l'ancienne ou sauce au vin rouge*

ou

Tablier de sapeur sauce choron

ou

Saucisson chaud pistaché

Pour finir

1/2 st marcellin ou fromage blanc fermier ou dessert « maison »

Exemple de menu selon la
saison et les arrivages

Suggestion « plaisir »

*Grenouilles faïches sautées comme
en Dombes*

250 g

32 €

Formule midi : 19,20 €

Plat du jour et dessert

*Boudin noir bressan aux pommes
fruits*

14€

Sauf week-end et jours fériés