

## Menu Traditionnel

### Menu à 28€

*Planche de Montagnarde*

*Ou*

*Croustillant Forestier*

\*\*\*

*Ballotine de Volaille et sa crème de Bleu de Gex*

*Ou*

*Pavé de Saumon et son Risotto au Curry*

\*\*\*

*Assiette de fromages*

*(Supplément de 3€)*

\*\*\*

*Crème brûlée*

*Ou*

*Fondant au Chocolat*

*et sa Glace au Caramel au Beurre Salé*

### Forfait boissons

#### Forfait n°1 : 10€

*1 Kir cassis*

*1 bt d'Aligoté du Bugey /5 pers*

*1 bt de Acantalys - Côtes du Rhône/ 5 pers*

*1 expresso ou 1 thé nature*

#### Forfait n°2 : 12€

*1 coupe de Pétillant du Bugey*

*1 bt de Machuraz du Bugey /5 pers*

*1 bt de Les Fantaisies de Capiou - Vin du Sud-Ouest/ 5 pers*

*1 expresso ou 1 thé nature*

## Menu Gastronomer

### Menu à 69€

1 coupe de Champagne

\*\*\*\*

*Carpaccio de Saumon aux Baies Roses*

Ou

*Terrine de Foie Gras au Tariquet*

*(Supplément +3€)*

\*\*\*\*

*Pavé de Bœuf aux Morilles*

Ou

*Poisson du Moment*

\*\*\*\*

*Assiette de Fromages*

\*\*\*\*

*Café Gourmand*

\*\*\*

*1 Verre de Blanc Moelleux Ou 1 Verre d'Aligoté du Bugey*

*1 Bouteille pour 5 de Domaine Sirius*

*\*AOP Bordeaux*

*(Toutes autres Boissons chaudes entraîneront un supplément)*



*Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention « Fait Maison »*