

Menu Traditionnel

Menu à 28€

Planche de Montagnarde

Ou

Croustillant Façon Raclette

Filet Mignon de porc et sa crème de Bleu de Gex

Ou

Dos de Cabillaud aux pistaches et sa crème citronnée

Assiette de fromages

(Supplément de 3€)

Crème brûlée

Ou

Charlotte à l'Ananas

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 Capion- Vin du Sud-Ouest/ 5 pers

1 expresso ou 1 thé nature

Menu Gastronomer

Menu à 69€

1 coupe de Champagne

Terrine de Foie Gras au Tariquet

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 »