

Menu Traditionnel

Menu à 30€

Planche de Montagnarde

Ou

Croustillant Italien

Ballotine de Volaille au chorizo

Ou

Pavé de Saumon à la Thai

Assiette de fromages

(Supplément de 3€)

Crème brûlée

Ou

Fondant au spéculoos

Et sa Glace double crème meringuée

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 : 13€

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

Tartare de Saumon à la pomme

Ou

Terrine de Foie Gras au Porto

(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 »