



MENU GOURMET 39.00 €

*Mi-cuit de foie gras aux vendanges tardives du Bugey, confiture
D'oignons rouges, pain aux figues toasté*

Ou

*Saumon gravlax en Sashimi, blinis, mesclun, crème à l'aneth
et baies roses*

*Suprême de poulet fermier à la Roussette du Côteau de Chambon, gratin dauphinois,
garniture de saison*

Ou

Filet de Lavaret, riz pilaf et petits légumes de saison

Fromage blanc, crème ou coulis

Ou

Assortiment de Fromages affinés AOP

Dessert au choix

(Café /Thé gourmand supplément de 3 euros)