

*Le Saveurs de Saison..... entrée + plat + dessert = 30€*  
*entrée + plat + fromage ou faisselle+ dessert = 33€*



*La mousse de foies de volailles aux aromates et crémeuse d'artichauts ..... 12€*

*ou*

*La pana cotta aux asperges,  
queues d'écrevisses marinées à l'orange et gingembre ..... 12€*



*Le filet de truite rose cuit côté peau,  
marinière de légumes, risotto au lard paysan ..... 19,50€*

*ou*

*La cuisse de canette braisée,  
velouté de morilles, légumes de saison rôtis ..... 19,50€*



*La faisselle nature ou crème ou confiture du moment ..... 5€*

*ou*

*L'assiette de 3 fromages du terroir Bugiste ..... 7€*



*La terrine de fraises en gelée de vin du Bugey, son sorbet ..... 9€*

*ou*

*Le financier « façon baba » et son tartare d'ananas ..... 9€*

Nos viandes bovines et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris