



**horaire et jours d'ouverture/fermeture du restaurant**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
fermé	12h/13h30	12h/13h30	12h/13h30	12h/13h30	12h/13h30	12h/13h30
fermé	fermé	fermé	fermé	19h/20h30	19h/20h30	fermé

Horaire en fonction de l'affluence de la clientèle.....de préférence sur réservation

*« L'éphémère »*



- .....
- Les formules :**
- entrée + plat + fromage ou dessert = 23€**
  - entrée + plat = 19€**
  - plat + fromage ou dessert = 17€**
  - entrée + fromage ou dessert = 15€**
  - Le plat = 13,50€**
  - L'assiette de 3 fromages du Bugey = 6,50€**

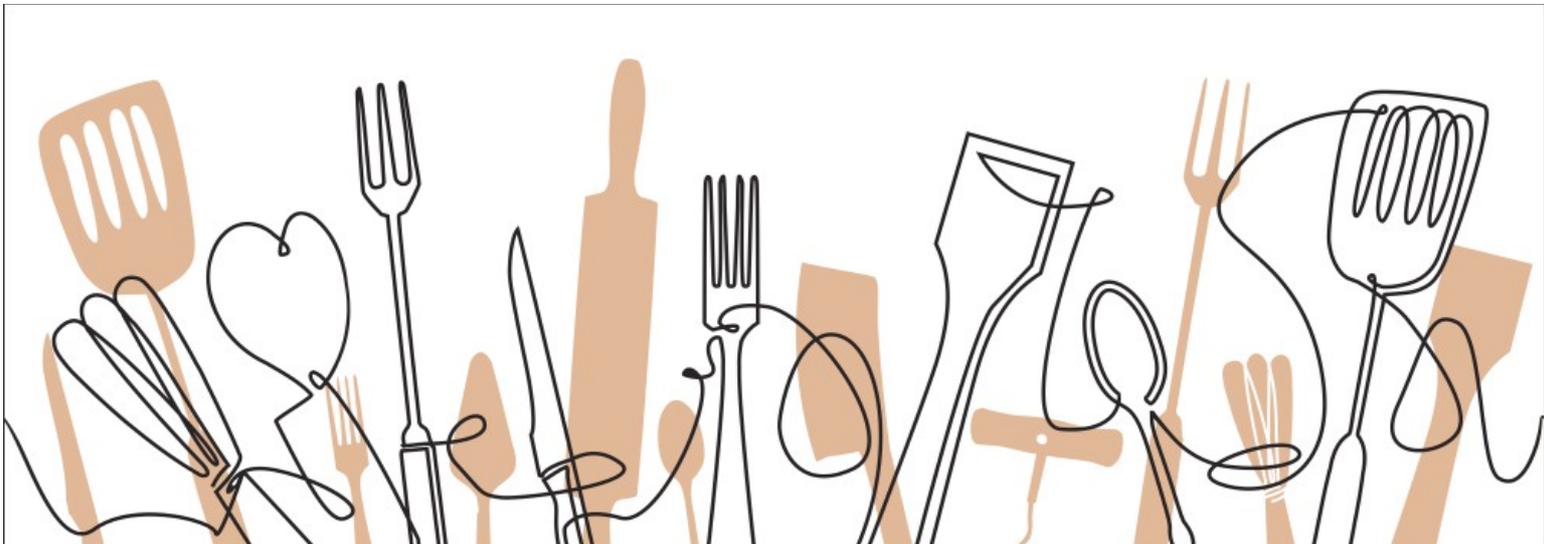
Ce menu est limité en quantité donc susceptible de changer à tout moment



*« Le Marmiton »*



*Ici on épluche, on émince, on sue, on désarête, on désosse, on émulsionne,  
on déglace, on blanchit, on saisit, on mijote...  
bref ici on cuisine !*



*Ces fournisseurs qui nous accompagnent pour vous offrir le meilleur !*

*Le pain de « La Boulangerie Bardoulet » artisans boulangers à Contrevoz,*

*Les poissons et coquillages de « La Poissonnerie Alpes Marée » à La Motte Servolex*

*Les viandes « Alp Viandes » à Chambery*

*La crèmerie de « La Fromagerie Etrez » à Etrez*

*Les sorbets et glaces : Maître artisan glacier « Glaces des Alpes » à Allongier la Caille*

*Les fromages de notre plateau de « Bugey Côté Fermes » avec ses nombreux producteurs*

*Les légumes de « Les Zig 'Hoteaux » à Rossillon*

*Les escargots de M. Julien Dumait à Groslee Saint Benoit*

*Le miel du Bugey de « Les ruchers de l'Arrière à Vieu*

*Les vins du Bugey de chez : « Daniel Bocard à Boyeux-Saint-Jérôme,*

*Le Caveau Bugiste à Vongnes, Clément Bärtschi à Boyeux-Saint-Jérôme,*

*Domaine des Plantaz à Chavillieu, Maison Angelot à Marignieu, La ferme de Jeanne à Flaxieu,*

*Sylvain Bois à Beon, La cave des Demoiselles à Andert-Condou, La famille Fusillet à Belley...*

# Le Saveurs de Saison.....



*entrée + plat + faisselle + dessert = 30€*

*entrée + plat + fromage + dessert = 33€*

*Le nougat de chèvre frais diamanté aux fruits secs,  
pétales de melon rôtis*

*ou*

*La terrine moelleuse de volailles aux aromates,  
chantilly à la moutarde ancienne et estragon*



*Le filet de truite rose de chez M Petit cuit à la plancha,  
pesto rosso de poivrons doux grillés,  
risotto onctueux au safran du Bugey*

*ou*

*Le paleron de veau longuement mijoté, son voile de comté,  
son rôsti de pommes de terre, son jus*



*La faisselle nature ou crème ou confiture du moment*

*ou*

*L'assiette de 3 fromages du terroir Bugiste*



*Le miroir au chocolat « guanaja », sa crème glacée*

*ou*

*La terrine aux baies rouges d'été en gelée de Pinot noir,  
son sorbet citron vert*

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris

Ce menu est proposé du mercredi au dimanche

