

# *Le Saveurs de Saison.....*

*entrée + plat + faisselle + dessert = 29€*

*entrée + plat + fromage + dessert = 32€*

*Le marbré au poisson du lac et asperges, aux aromates,*

*sa sauce béarnaise .....12€*

*ou*

*La ballottine de volailles diamantée aux légumes primeurs,*

*sa vinaigrette de champignons .....12€*



*Le filet de truite rose de chez M Petit snacké,*

*sauce oliviade, risotto de petit épeautre Provençale .....18€*

*ou*

*La pièce de veau rôtie, son jus, sa gremolata,*

*ses pommes de terre cuisinées .....18€*



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

*ou*

*L'assiette de 3 fromages du terroir Bugiste .....6,50€*



*Le tiramisu au parfum du moment .....8€*

*ou*

*La terrine de fraises aux effluves d'orange et vin du Bugey,*

*son sorbet .....8€*

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