



**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 »*



Au service les midis :  
du mardi au samedi

.....

**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 »*



- de 10 ans 12€

Plat selon le marché du Chef

+

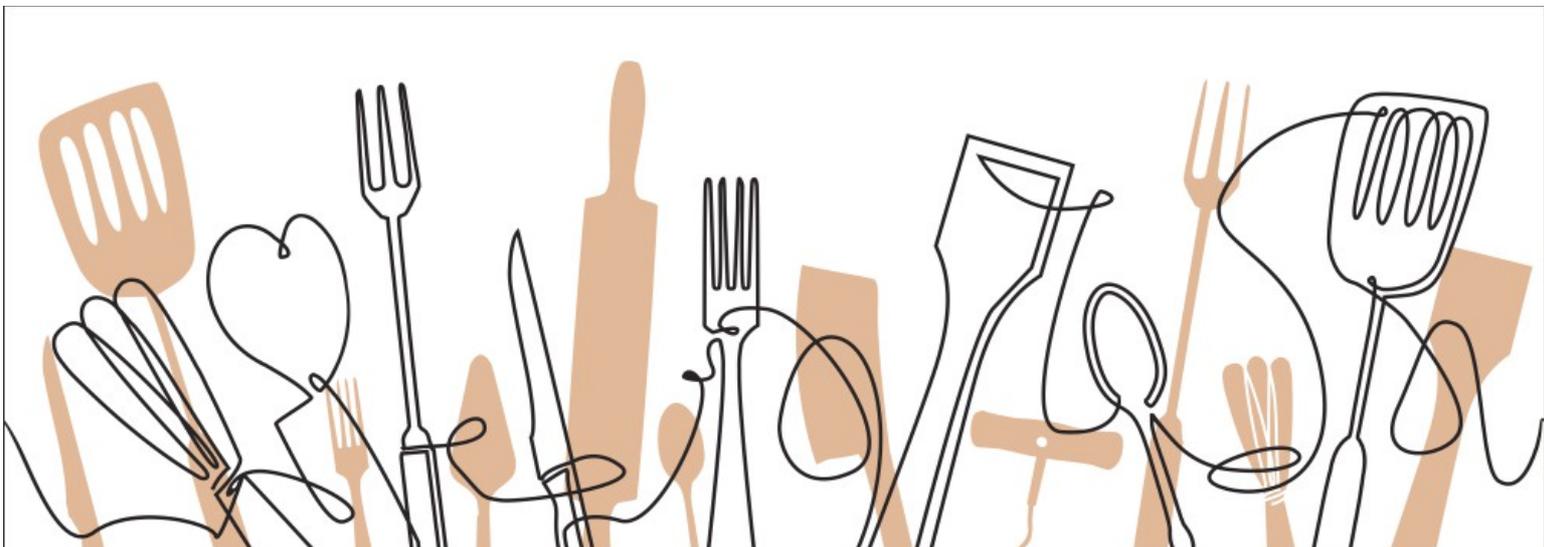
Faisselle ou glace

+

1 petit sirop

*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 Allonzier 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 Boccard 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 + fraisselle + dessert = 29€

entrée + plat + fromage + dessert = 32€

*Le nougat de chèvre frais diamanté aux fruits secs,  
pétales de melon rôtis ..... 12€*

*ou*

*La terrine moelleuse de volailles aux aromates,  
chantilly à la moutarde ancienne et estragon ..... 12€*



*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 ..... 18€*

*ou*

*Le paleron de veau longuement mijoté, son voile de comté,  
son rôsti de pommes de terre, son jus ..... 18€*



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

*ou*

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



*Le miroir au chocolat « guanaja », sa crème glacée ..... 9€*

*ou*

*La terrine aux baies rouges d'été en gelée de Pinot noir,  
son sorbet citron vert..... 8€*



*La verrine de rillettes aux deux saumons, effluves d'oranges et curry,  
son toast aux céréales*

..... 15€



*Le pavé de rumsteak snacké, son anchoïade,  
ses pommes de terre nouvelles à la crème de lard et champignons de saison*

..... 25€



*La pêche pochée au Cordon, son sabayon, son sorbet, son financier*

..... 9€

*En supplément :*

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

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