

« Fait Maison »

Le Saveurs de Saison ..... entrée + plat + dessert = 32€

entrée + plat + fromage ou faisselle + dessert = 35€

Le sablé aux noix, fromage frais et porc séché, pickles de betterave

ou

Terrine de champignons et canard, chutney de butternut et magret fumé

✦✦✦ ✦✦✦✦✦✦ ✦✦✦

Tournedos de truite snacké, pesto de citron, risotto de « pepinette » persillé

ou

Moelleux de bœuf « Black Angus de la ferme Varoux » en cromesquis,
son jus au vin du Bugey, son écrasé de pommes de terre rôties

✦✦✦ ✦✦✦✦✦✦ ✦✦✦

La faisselle nature ou crème ou confiture du moment

ou

L' assiette de 3 fromages du terroir Bugiste

✦✦✦ ✦✦✦✦✦✦ ✦✦✦

La pomme confite aux agrumes,
crumble à la cannelle, son caramel à la fleur de sel

ou

Découverte aux parfums des sous-bois tout en douceur

Sorbet et Glace de Samuel Vallet Artisan Glacier L'Avalanche Yenne

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

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris