



Saveurs de Saison..... 27,50€

*Le marbré de volaille à la moutarde ancienne,
sa confiture d'oignons*

The terrine of poultry in the former mustard, its jam of onions

ou or

Le tiramisu de reblochon aux effluves de tartiflette

The tiramisu of reblochon in the steams of tartiflette



*Le tronçon de truite saumonée cuit côté peau,
son velouté de crustacés, son risotto crémeux*

The section of salmon trout cooked skin side, its softness of shellfish, its creamy risotto

ou or

*La cuisse de canette au vin du Bugey,
sa terrine fondante de pommes de terre*

The thigh of can in the wine of the Bugey, its tender terrine of potatoes



L'assiette de trois fromages du Bugey affinés par nos fermiers de l'Ain

The plate of three cheeses of the Bugey refined by our farmers of Ain

ou or

La faisselle nature ou à la crème

The natural cottage cheese or with the cream



*La clafoutis aux pommes,
sa glace vanille et sa sauce caramel*

The « clafoutis » in apples,

Its vanilla ice cream and its caramel sauce

ou or

*La marquise au chocolat et café,
sa crème vanille*

The chocolate charlotte and the coffee, Its vanilla cream

Nos prix s'entendent toutes taxes et services compris

Découverte



La terrine de foie gras marinée au Banyuls, chutney de fruits secs

The terrine of foie gras marinated in Banyuls, chutney of dried fruits



Les noix de St Jacques snackées, pesto de cèpes, risotto

Snackées scallops, Pesto of ceps, risotto



Le plateau de fromages du terroir Bugiste

The cheese board of the country Bugiste

ou or

La faisselle nature ou à la crème

The natural cottage cheese or with the cream



La pana cotta coco, sorbet citron vert

The « Pana cotta » coconut, lime sherbet

Un peu: Le plat et le fromage ou le dessert: 29€

Beaucoup: L'entrée et le plat: 32€

Passionnément: L'entrée le plat, le fromage ou le dessert: 36€

A la folie: L'entrée, le plat, le fromage et le dessert: 40€

Nos prix s'entendent toutes taxes et services compris