

UN PLAT POUR CHAQUE JOUR DE LA SEMAINE !

## LES PLATS DE BISTRO

Un plat de bistro peut être servi en dehors de son jour habituel, sur simple commande préalable.

### LUNDI

Tartare de bœuf, frites maison  
18,00 €

### MARDI

Andouillette de Claude Bellang à la moutarde et champignons  
18,00 €

### MERCREDI

Fermeture hebdomadaire

### JEUDI

La tête de veau sauce ravigote  
14,50 €

### VENDREDI

Les cuisses de grenouilles sautées à l'ail et persil  
21,50 €

## LES ENTRÉES

- Panna cotta de chèvre frais Bémol, coulis de piquillos, pain poêlé au beurre de basilic 12,50 €  
\* 15,50 €
- Pastilla d'escargots de Desingy, carottes glacées et beaumont fondu, petite salade 14,00 €  
\* 17,00 €
- Dôme de foie gras, gelée de cassis au vin de Clermont, pain toasté 15,50 €  
\* 18,50 €
- Lingot de terrine de cochon « maison », aromates et condiments au génépi 12,50 €  
\* 15,50 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre cuisinée selon l'humeur.

## LES PLATS

- Sot-l'y-laisse de poulet à la crème d'ail doux, pignons et champignons 23,00 €
- Féra du lac de notre région, embeurrée de tomates et herbes fraîches, purée de pommes de terre citronnée 28,00 €
- Cromesquis d'épaule d'agneau confite au jus, medley de légumes et céréales 25,00 €
- Filet de bœuf montbéliard poché, court-bouillon de foie gras et jeunes légumes 28,00 €
- Plat végétarien, selon les légumes et l'inspiration du moment 18,00 €
- ◁ Votre plat accompagné de **lamelles de truffes de Richerenches** ▷ + 10,00 €

Les pâtisseries et desserts sont fabriqués par nos soins.

## LES DESSERTS

- L'indétrônable crumble aux pommes et griottes, caramel beurre salé et glace vanille 8,50 €
- La forêt noire « déstructurée », sorbet cerise 8,50 €
- L'ananas dans tous ses états... 8,50 €
- Pour les envies glacées, le colonel ou le général 8,50 €

PRIX EN EUROS TTC

TOUTE PERSONNALISATION DU MENU  
ENTRAÎNE UNE FACTURATION  
À LA CARTE

MENU DE GROUPE :  
À PARTIR DE 28,80 €, NOUS CONSULTER

MENU DE MARIAGE :  
NOUS CONSULTER

Les plats et desserts servis sont cuisinés et préparés sur place.  
**Ils nécessitent un temps de préparation :**  
ne nous en tenez pas rigueur si d'aventure le temps d'attente vous semblait trop long.  
Le Chef et ses collaborateurs s'activent pour vous... !