

## LES ENTREES

- Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€  
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€  
Velouté de panais, noisettes torréfiées et chips de lard 11€  
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron (160kcal) 12€  
Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 15€  
Croustillant de gambas, sauce agrumes 16€  
La vraie salade Caesar 12€

## LES PLATS

- Omble chevalier, beurre noisette aux câpres et dés de citron 26€  
Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 24€  
Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€  
Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€  
Filet de boeuf, croustillant de gratin dauphinois et sauce au poivre 29€  
Tête de veau, langue et cervelles pochées, sauce ravigote aux câpres 24€  
Boudin noir du pays basque aux pommes, pommes purée 18€  
Fricassée de jeunes légumes oubliés à l'huile d'olive et oeuf mollet 18€  
Tout simplement une belle assiette de pâtes, Abondance et jambon au torchon 16€

## LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 9€  
La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€  
Mont-Blanc 10€  
Glace et sorbet du moment 13€  
Millefeuille, crème vanillée et caramel beurre demi-sel 9€  
Mousse au chocolat façon Roseline 8€  
Baba au vieux rhum et chantilly 11€  
Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 11€

### - FORMULE DÉJEUNER -

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT \* 18€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT \* 24€

*\* Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*

### Entrées au choix

- Oeuf mollet façon Meurette  
Velouté de panais, noisettes torréfiées et chips de lard  
Poireaux vinaigrette, saumon fumé

### Plats au choix

- Quenelle de lieu jaune, tombée d'épinards et émulsion de crustacés  
Demi-coquelet rôti à la moutarde, purée de pommes de terre  
Joues de cochon braisées, ragoût de lentilles du Puy au foie gras

### Desserts au choix

- Tarte Bourdaloue, glace Amaretto  
Fondant au chocolat, glace vanille  
Sablé coco, crème passion et mangue fraîche

## MENU À 34€

Servi tous les jours midi & soir

Poireaux vinaigrette, saumon fumé

-

Joues de cochon braisées, ragoût de lentilles du Puy au foie gras

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Sablé coco, crème passion et mangue fraîche

Scannez ce QR CODE et découvrez nos cartes



Pour scanner, utilisez l'appareil photo de  
votre smartphone ou une application dédiée

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.