



## LES ENTREES

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 11€

*Mimosa egg from «Mamie Constant»*

Terrine de campagne de mon apprentissage 12€

*Country terrine from my apprenticeship*

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 15€

*Salmon tartare, oysters and bass seasoned with ginger and lemon*

Croustillant de gambas, sauce aux agrumes 17€

*Crispy prawns, citrus sauce*

La vraie salade Caesar 14€

*The real Caesar salad*

La bisque de homard 15€

*Lobster bisque*

## LES PLATS

Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 27€

*Back of cod steamed, salt and pepper, honey and lemon sauce*

Omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 29€

*Arctic char, brown butter with capers, baby spinach and diced lemon*

Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 22€

*Dombes poultry roasted with herb butter, mashed potatoes*

Daube de joue de boeuf, pommes vapeur et carottes fondantes 24€

*Beef cheek stew, steamed potatoes and fondant carrots*

Tartare de boeuf charolais au couteau, frites fraîches maison 23€

*Charolais beef tartare with a knife, fresh homemade fries*

Cocotte de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 19,50€

*Cocotte of young seasonal vegetables with olive oil and soft-boiled egg*

Tout simplement une belle assiette de pâtes, sauce tomate et basilic 19€

*Simply a nice plate of pasta, tomato sauce and basilic*

## LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 12€

*Cheeses from our beautiful mountains*

Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 12€

*Millefeuille, vanilla mousseline and semi-salted butter caramel*

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 12€

*The fabulous chocolate tart from Christian Constant*

Le baba au vieux rhum et chantilly 12€

*Baba with aged rum and whipped cream*

Mousse au chocolat façon Roseline 10€

*Roseline-style chocolate mousse*

Flan aux oeufs à la vanille de Madagascar 10€

*Madagascar vanilla egg flan*

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat 12€

*Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce*

Glaces et sorbets du moment (la boule) 3,50€

*Ice cream and sorbets of the moment (the scoop)*



## LUNCH FORMULA

ENTREE/DISH ou DISH/DESSERT \* 21€

ENTREE/DISH/ DESSERT \* 27€

*\*Formulas available from Monday to Friday, at lunch only, excluding weekends*

### Entrées au choix

Céleri rémoulade, haddock, huile verte et tempura de céleri

*Celery remoulade, haddock, green oil and celery tempura*

Velouté de panais, noisettes torréfiées et magret fumé

*Parsnip velouté, roasted hazelnuts and smoked duck breast*

### Plats au choix

Lieu noir, purée de choux fleur et émulsion au fumet de poisson

*Saithe, cauliflower purée and fish stock emulsion*

Epaule d'agneau confite, haricots tarbais et jus de viande

*Shoulder of lamb confit, Tarbais beans and meat jus*

### Desserts au choix

Ile flottante, caramel beurre salé

*Floating island, salted butter caramel*

Tarte Bourdalou, sorbet à la figue

*Bourdalou tart, fig sorbet*

## MENU AT 34€

*Everyday for lunch and dinner*

Velouté de panais, noisettes torréfiées et magret fumé

*Parsnip velouté, roasted hazelnuts and smoked duck breast*

-

Lieu noir, purée de choux fleur et émulsion au fumet de poisson

*Saithe, cauliflower purée and fish stock emulsion*

-

Fromages de nos belles Montagnes

*Cheeses from our beautiful mountains*

-

Tarte Bourdalou, sorbet à la figue

*Bourdalou tart, fig sorbet*

*Information on the allergens present in the dishes is available at the reception of the restaurant.*



*Net price, service included*

*All our dishes are homemade and are prepared on site from raw products.*

*All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France.*