



## 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*

Velouté de potimarron, Abondance et brisûres de châtaignes 11€

*Pumpkin velouté, Abondance and broken chestnuts*

## 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 coquillettes, Abondance et dés de jambon 19€

*Quite simply a nice plate of pasta shells, Abondance and diced ham*

## 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*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10€

*Crème brûlée with vanilla from Madagascar*

Ile flottante au caramel beurre salé 10€

*Floating island with salted butter caramel*

Tarte Tatin, glace vanille 12€

*Tatin tart, vanilla ice cream*

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

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



## LUNCH FORMULA

DISH\* 17€

ENTREE/DISH ou DISH/DESSERT\* 21€

ENTREE/DISH/ DESSERT\* 27€

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

### Entrées au choix

Rémoulade de haddock, crème de lard fumé

*Haddock remoulade, smoked bacon creamwa*

Carpaccio de tête de veau, ravigote et herbes fraîches

*Calf's head carpaccio, ravigote and fresh herbs*

### Plats au choix

Epaule d'agneau confite, pressé de pommes de terre

*Candied shoulder of lamb, pressed potatoes*

Dos de merlu à la plancha, mousseline de carottes, jus de rôti

*Grilled hake fillet, carrot mousseline, roast jus*

### Desserts au choix

Dacquoise coco, mousseline ananas

*Coconut dacquoise, pineapple mousseline*

Brownie chocolat au lait, noisettes, glace fèves de tonka

*Milk chocolate brownie, hazelnuts, tonka bean ice cream*

## MENU AT 36€

*Everyday for lunch and dinner*

Rémoulade de haddock, crème de lard fumé

*Haddock remoulade, smoked bacon creamwa*

-

Epaule d'agneau confite, pressé de pommes de terre

*Candied shoulder of lamb, pressed potatoes*

-

Fromages de nos belles Montagnes

*Cheeses from our beautiful mountains*

-

Dacquoise coco, mousseline ananas

*Coconut dacquoise, pineapple mousseline*

*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.*