

BIENVENUE !!!

LA CUISINE EST UN ART ET TOUT ART MERITE PATIENCE !

\$\$\$

-Si vous devez manger rapidement, (dans la limite du raisonnable !)

Merci de nous le dire en début de repas.

-Si vous présentez une ALLERGIE à un aliment ou à un ingrédient connu,

N'hésitez pas à en faire part à notre équipe de salle !

-Tout changement ou supplément dans les menus proposés, Entraînera une facturation à la carte.

-Il est préférable de commander vos desserts en début de repas car certains nécessitent des préparations « minutes ».

-Tous les noms mis en couleur sont ceux de nos producteurs locaux. Nous avons voulu les mettre à l'honneur afin de vous montrer notre engagement pour la qualité des produits que nous vous proposons.

-Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts ; de ce fait, nous nous excusons par avance s'il venait à nous en manquer un ou si il venait à y avoir des changements.

\$\$\$

Un anniversaire, une occasion à fêter ?

N'hésitez pas à nous commander votre gâteau lors de votre prochaine réservation.... (48 H à l'avance)

LA CARTE :

Les Entrées :

- Potage Saint Germain, ravioles aux escargots de la **Mère Maury**, 9€
 - Salade gourmande du moment..., 10€
Oignons grelots au balsamique, lard grillé, fourme de Montbrison, noix...
 - Feuilleté aux grenouilles et champignons,
Jus de veau crémé et mini quenelles, 12€
 - Maquereau en escabèche, salade de crudités du moment, 11€
- Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest préparée par nos soins, 15€

Les Plats :

- Gratin de crozets au sarrasin, épinards et diots fumés, 15€
 - Poisson du marché rôti,
Lentilles « beluga », mini poireaux grillés et beurre blanc, 17€
 - Pavé de cabillaud « Skreï » snacké à la plancha, riz venere,
Sauté minute d'endives à l'amande et jus de viande, 17€
- « Punta lomo » de porc ibérique, compotée de choux rouge **des Jardins de Corneyzin** au vinaigre balsamique, mangues rôties et jus de viande 19€
 - Le burger de saison et ses pommes frites « maison », 17€
(Steak haché Black Angus, Pain au maïs de **la maison Guier**, crème de reblochon, oignons et lardons à la crème)
 - Cœur de côte de **Mr Perrache**, pommes frites « maison »,
Beurre maître d'hôtel, 20€

Les Fromages :

-Assiette de fromages du Pilat et d'Ardèche,
Confit de figue de chez Jean Martin, 5.50€

-Faisselle du Petit Ramard,
Servie avec crème et/ou crème de marron, 3€

Les Desserts :

-Le sablé citron meringué de Virginie..., 8€

-La coupe « A 4 mains »,
Crème prise à la noix de coco, ananas confits, chantilly au citron vert,
sauce mangue, 8€

-Le cheesecake à l'orange, sorbet citron, 8€

- Dans l'idée d'un « Kinder Country », sorbet mandarine.
Mousse Bahibé, mousse vanille de tahiti, Blé soufflé au dulcey, 9€

-Les classiques... :

-Le tiramisù dans la tradition, 6€

-La crème brûlée à la pistache, chou chou pistache, 5€

-Les glaces et sorbets « maison », choix en fonction de la carte, 1.80€/boule
Suppléments: 0,70€ (chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit, fruits frais)

Toutes nos glaces sont faites maison.

La majorité de nos desserts sont élaborés avec du sucre roux (non raffiné)
Ce qui permet d'obtenir des préparations avec un indice glycémique plus bas
et donc meilleur pour la santé !

\$\$\$

-Menu Enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans) :

1 sirop, 1 plat et 1 dessert selon l'inspiration des Chefs !

Prix nets en Euros, service compris, TVA 10% incluse.

POUR FINIR L'HIVER, VIRGINIE ET ARNAUD VOUS PROPOSENT :

Menu à 25€.

-Potage Saint Germain, ravioles aux escargots de la *Mère Maury*.

Ou

-Salade gourmande du moment...

Oignons grelots au balsamique, lard grillé, terrine de fourme, noix...

SSS

Gratin de crozets au sarrasin,

Épinards *des Jardins de Corneyzin* et diots savoyards fumés.

Ou

-Poisson du marché rôti,

Lentilles « beluga », mini poireaux grillés et beurre blanc.

SSS

- Le cheesecake à l'orange, sorbet citron

Ou

- La coupe « A 4 mains »,

Crème prise à la noix de coco, ananas confits, chantilly au citron vert,
sauce mangue.

Menu à 29€.

- Feuilleté aux grenouilles et champignons,

Jus de veau crémé et mini quenelles

Ou

-Maquereau en escabèche, salade de crudités du moment

SSS

-Pavé de cabillaud « Skrei » snacké à la plancha, riz venere,

Sauté minute d'endives aux amandes et jus de viande.

Ou

-« Punta Lomo » de porc ibérique, compotée de choux rouge *des Jardins de Corneyzin* au vinaigre balsamique, mangues rôties et jus de viande.

SSS

-Le sablé citron meringué de Virginie...

Ou

-Dans l'idée d'un « Kinder Country », sorbet mandarine.

Mousse Bahibé, mousse vanille de tahiti, Blé soufflé au dulcey.

Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.