

A la carte



Entrées

Duo de foies gras de canard, poêlé au pain d'épices et frais avec brioche maison	20€
Cassolette de pétoncles et crevettes au curcuma	20€
Ravioles de homard, fondue de poireaux et coulis de crustacée	20€
Salade aux 3 fromages chauds, tartine betterave au chèvre GAEC Seguin, toast de Randoillarde et samossa de 4saisons d'Aranc	16€
Terrine de canard maison au foie gras, confit d'oignons rouges	16€
Tartare de poisson du jour au citron vert	16€
Carpaccio de bœuf, copeaux de comté de Brénod	16€

Plats

Cuisses de grenouilles sautées en persillade	25€
Grande assiette végétarienne (légumes du moment, crudités et féculents)	18€
Ris de veau crème aux champignons de Tenay et rognons de veau à la moutarde de Thézillieu	28€
Daurade royale, crème de moules	24€
Filet de bœuf poêlé aux morilles	28€
Onglet de veau, poêlée de champignons	20€
Marmite du pêcheur aux petits légumes du moment	20€
Magret de canard aux cinq baies	20€

Fromages

Fruitière de Brenod, GAEC des 4Saisons Aranc, GAEC Seguin Vaux Saint-Sulpice	8€
Fromage blanc de Brénod, coulis, crème ou fines herbes	5€

Menu enfant jusqu'à 12 ans	12€
1boisson au choix (sauf cocktail)	
Steack haché ou filet de poisson , frites ou gratin, légumes ou riz	
Glace 2 boules avec chantilly	

Certains de nos plats maison sont susceptibles de contenir des allergènes comme fruits à coque,
autres fruits frais, fines herbes, graines, lait, levures, gluten, etc.
Par bon sens, merci de nous prévenir avant la prise de commande de vos intolérances

A la carte

Certains de nos plats maison sont susceptibles de contenir des allergènes comme fruits à coque, autres fruits frais, fines herbes, graines, lait, levures, gluten, etc.
Par bon sens, merci de nous prévenir avant la prise de commande de vos intolérances