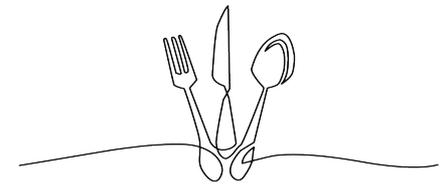


Les Menus de l'été

Servis au déjeuner et au dîner à partir du 26 Juin



Au Pot de Grès

Menu Gourmet

entrée, plat, dessert : 35€

Vitello Tonato à la sauce des Dombes,
veau rosé finement tranché, copeaux de parmesan, condiments,
vinaigrette roquette et huile fumée, sauce à la carpe fumée des Dombes

* * * *

Pavé d'esturgeon snacké,
caponata, streussel de gaudes, beurre blanc safrané au Bugey

OU

Surprise de cochon français confit aux herbes de la Garrigue,
mille-feuilles de légumes du soleil, gnocchis poêlés au pesto,
jus aux effluves de barbecue et ketchup de piquillos

* * * *

Clafoutis aux griottes,
crèmeux vanille Bourbon caramélisé, sorbet myrtille sauvage et mousse pralines roses



Menu Découverte

entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 48€

Foie gras de canard français mi-cuit,
compotée de nectarine à la fleur de sureau, navette et gel de Cerdon rosé

* * * *

Truite de la Maison Murgat en grosses goujonnettes,
risotto de petit épeautre aux légumes, jus d'algues Nori au curry vert

* * * *

Filet de bœuf français,
petits légumes glacés, Grenailles confites à la graisse de foie gras et jus réduit au Manicle rouge

* * * *

Assortiment de trois fromages affinés

* * * *

Le chocolat Dubaï décomposé :
mousse chocolat Valrhona Grand Cru, sponge cake pistache,
éclats de Kadaïf, confit de fruits rouges et crème glacée pistache

*Toute modification dans les menus entraînera un supplément de 7,50€, merci de votre compréhension.
Tous nos poissons et toutes nos viandes sont Origine France.*