

## Menu Clin d'œil du Jour

Servi tous les midis sauf weekend et jours fériés

Formule <b>Entrée / Plat</b>	13€
Formule <b>Plat / Dessert</b>	15€
Formule <b>Entrée / Plat / Dessert et café</b>	19€

Entrée du Jour

Ou

Soupe de Saison

~~~~~  
Poisson ou Viande du Jour  
~~~~~

Dessert du Jour

Ou

Crème brûlée

Ou

Fromage blanc

### Menu Dégustation 60 €

Prise de commande avant 13h et 21h

Composez votre menu :

Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert

### Menu Végétarien 25 €

Le chef prépare pour vous

Entrée, Assortiment de légumes, Dessert

### Menu des Gones 13 €

Enfants de moins de 12 ans

Un plat au choix parmi la Carte  
suivi d'un dessert à la carte ou une glace

Exceptés

Poulet de Bresse, Demi Homard et Ris de Veau : supplément 5 €

Notre pain et nos mignardises sont réalisés par nos soins.

Nous travaillons avec des produits frais : la préparation des desserts nécessite du temps, merci de choisir votre dessert en début de repas.

## Menu Saveurs Printanières

Menu Fromages **ou** dessert : **26 €**

Menu Fromages **et** dessert : **32 €**

Mise en bouche

---

**S**oupe de fèves, ilot de fromage de chèvre à la ciboulette

Ou

**T**errine de volaille fermière de l'Ain en gelée, beaume des Fjords

---

**P**apillote de gambas décortiquées à la menthe

Ou

**B**rochette de porc de Montagne laqué, pommes grenailles au jus et purée de carottes

---

A choisir en début de repas

**F**ondant au chocolat noir, glace Vanille au lait de l'Ain

Ou

**B**lanc-manger à la Verveine Citronnelle, sorbet Framboise, Litchi et Eau de rose

Ou

**C**rème brûlée au miel de fleur d'Acacia

## Menu Plaisirs des Sens

Menu Fromages **ou** dessert : **35 €**

Menu Fromages **et** dessert : **41 €**

Mise en bouche

---

**T**errine de Foie gras de canard cuit au naturel,  
chutney Mangue-ananas, caramel au vinaigre balsamique  
et brioche aux raisins

Ou

**E**scargots "*Helix Aspersa*" aux poireaux, émulsion à l'ail doux

---

**M**ariage de l'olive noire et du Maigre corse :  
tapenade à l'olive noire, purée à l'huile d'olives mûres, filet de Maigre poêlé

Ou

**Q**uasi de veau cuit **rosé**, asperges vertes et légumes du moment

---

Carte des Desserts

A choisir en début de repas

## Menu Saveurs de l'Ain

Menu Fromages **ou** dessert : **40 €**

Menu Fromages **et** dessert : **46 €**

Mise en bouche

Escargots "*Helix Aspersa*" aux poireaux, émulsion à l'ail doux

Poulet de Bresse (AOP) en deux façons :  
le blanc cuit à l'étouffée au foin de Montagne,  
et la cuisse farcie aux foies blonds

Carte des Desserts

A choisir en début de repas

## Menu Flânerie dans nos Campagnes

Menu Fromages **ou** dessert : **45 €**

Menu Fromages **et** dessert : **51 €**

Mise en bouche

Poype de grenouilles désossées aux tomates confites

Ou

Escalopes de Foie gras pochées en pot au feu de jus de volaille

Ou

Poêlée d'artichauts bouton et brunoise de saucisse de Morteau,  
dés de foie gras et copeaux de Parmesan, sauce au jus de Veau et huile de Noisettes

Demi Homard Canadien, risotto de riz Arborio au petit épeautre

Ou

Ris de Veau en tranches, poêlés façon meunière,  
Légumes printaniers

Carte des Desserts

A choisir en début de repas

Nous travaillons avec des produits frais : la préparation des desserts nécessite du temps,  
merci de choisir votre dessert en début de repas.

# Carte des Mets

## Entrées Froides

Terrine de volaille fermière de l'Ain en gelée, beaume des Fjords	12,00 €
Soupe de fèves, ilot de fromage de chèvre à la ciboulette	13,00 €
Terrine de Foie Gras de Canard cuit au naturel, Chutney Mangue-Ananas et Caramel au Vinaigre Balsamique, brioche aux Raisins	17,00 €

## Entrées Chaudes

Escargots " <i>Helix Aspersa</i> " aux poireaux, émulsion à l'ail doux	17,00 €
Poêlée d'artichauts bouton et brunoise de saucisse de Morteau, dés de foie gras et copeaux de Parmesan, sauce au jus de Veau et huile de Noisettes	19,00 €
Poype de grenouilles désossées aux tomates confites	19,00 €
Escalopes de Foie gras pochées en pot au feu de jus de volaille	19,00 €

L'ensemble des poissons et viandes, servis en direct à la carte, nécessitent 20 à 30 minutes de préparation et cuisson.

## Poissons

Papillote de gambas décortiquées à la menthe	14,00 €
Mariage de l'olive noire et du Maigre corse : tapenade à l'olive noire, purée à l'huile d'olives mûres, filet de Maigre poêlé	17,00 €
Demi Homard Canadien, risotto de riz Arborio au petit épeautre	27,00 €

## Viandes

Brochette de porc de Montagne laqué, pommes grenailles au jus et purée de carottes	15,00 €
Quasi de veau cuit <b>rosé</b> , asperges vertes et légumes du moment	18,00 €
Poulet de Bresse (AOP) en deux façons : le blanc cuit à l'étouffée au foin de Montagne, la cuisse farcie aux foies blonds	24,00 €
Ris de Veau en tranches, poêlés façon meunière, légumes printaniers	26,00 €

### Avant de terminer

Plateau de Fromages secs	8,00 €
Fromage Blanc au lait de Vache ou lait de chèvre Accompagnement : Crème Fraîche – Coulis de fruits – Miel	5,50 €

### Carte des Desserts

A choisir en début de repas

Attente de 15 minutes

Fondant au chocolat noir, glace Vanille au lait de l'Ain	8,00 €
Crème brûlée au miel de fleur d'acacia	8,00 €
Blanc-manger à la Verveine Citronnelle, sorbet Framboise, Litchi et Eau de rose	8,00 €
Ananas rôti à la Cardamome et poivre de Sichuan, sorbet Citron de Sicile	9,00 €
Moelleux au fromage blanc et mangue, glace Mangue	9,00 €

Nous travaillons avec des produits frais : la préparation des desserts nécessite du temps,  
merci de choisir votre dessert en début de repas.