

Carte

ENTRÉES - STARTERS

Le Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009) 19 €

Pâté en croûte with duck foie gras and sweetbreads (World Champion 2009)

La Terrine de campagne forestière maison aux pistaches et son chutney aux fruits du moment 15 €

Homemade terrine with mushrooms and pistachios, and its season fruits chutney

Velouté de champignons des bois, œuf poché et chips de châtaigne 16 €

Mushroom's velouté, poached eggs and Chesnuts chips

Salade de lentilles des gones, gravlax de saumon et cervelle de canut 16 €

Gones lentil salad, salmon gravlax and canut brains

LES OEUFS - EGGS

Les Oeufs français de plein air, en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons 16 €

Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

L'omelette du curé aux queues d'écrevisses 18 €

The priest's omelet with crayfish tails

LES POISSONS - FISHS

La Quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua 23€

Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Le Poisson sauvage du marché et sa garniture du jour - prix établi en fonction de l'arrivée, voir avec le Maître d'Hôtel -- €

The wild fish of the market and its garnish from the day - price established according to the arrival, see with the Maître d'Hôtel

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS