

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