



CARTE

CUISINE DU JOUR

Plat du jour	9,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert	12,50 €
Entrée + plat + dessert	15,50 €

ENTRÉES

Velouté de cresson à l'ail, magret de canard fumé.....	6 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge et confiture de figue à la menthe.....	10 €

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du Chef	12,50 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre rôties et salade	
• Traditionnel	15 €
• Estragon.....	16 €
• Sauce cajun.....	16,50 €
Saumon gravlax au poivre Timut, crème de pomelos, pomme de terre rôtie au thym et salade	15 €
Filet de canette des Dombes au Beaume de Phénicie (Moutarde, Vinaigre balsamique et figue) et accompagnement.....	16 €
Filet de flétan noir, sauce vierge d'hiver à l'huile d'olive « 18:1- Alexis Munoz » et accompagnement.....	16 €
Gratin de raviole « forestier ».....	16 €
Gratin de raviole « savoyard ».....	16,50 €

TAPAS

LE SOIR UNIQUEMENT

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

BRUNCH

LE SAMEDI MIDI

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES