

Nos Entrées

La Salade de Chèvre Chaud <i>(Mesclun de Salade, Toast de Chèvre...)</i>	12,50 €
Le Velouté de Potiron Safrané, Croûtons et Crème Fraîche	11,80 €
La Terrine de Carpe des étangs à la Ciboulette	12,50 €
Le Foie Gras Maison et sa Variation de Pomme Fruit <i>(Foie Gras en Terrine, Gelée de Pommes, Pomme)</i>	18,50 €
Le Pressé de Rillettes de Saumon à l'aneth et vermouth réduit	14,50 €
Les Grenouilles Fraîches Persillées au Beurre de Bresse (180g)	19,50 €

Nos Pâtes Fraîches

Au choix parmi nos Pâtes Fraîches :

Les Tagliatelles, Les Gnocchis ou Les Tortellinis <i>Sauce aux choix : Bolognaise, Bleu de Bresse, Ail, Saumon ou Foie Gras</i>	12,50 €
---	----------------

Nos Poissons

Les Grenouilles Fraîches persillées au Beurre de Bresse (250g)	26,00 €
La Petite Friture et son Mesclun de Salade	12,50 €
Les Quenelles de Brochet, Sauce Nantua	14,50 €
Le Pavé de Saumon rôti et sa Crème de Ciboulette	14,50 €
Les Noix de Saints Jacques Rôties à la Crème d'ail	18,50 €

Nos Viandes

Le Tournedos de Bœuf façon 'Rossini'	27,50 €
Le Pavé de Bœuf à la Crème et aux Morilles	22,50 €
La Volaille fermière à la Crème	17,50 €
La Volaille fermière à la Crème et aux Morilles	22,50 €
L'Aumônière de Mignon Porc au Bleu de Bresse	17,00 €
Le Croustillant de Ris de Veau à la Crème de Cèpes	19,50 €

Nos Fromages et Desserts

La Faisselle fermière à la Crème	4,80 €
L'assiette de Fromages Affinés	7,50 €
Les Desserts	6,80 €

Nos Menus

« Le Menu Déjeuner »

(servi uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

14,50
€

La Suggestion du Jour

La Faisselle Fermière à la Crème *

Dessert

1 verre de vin et 1 café offert

« Le Spécial Friture »

17,0
0 €

La Petite Friture

(accompagnée de son Mesclun au Vinaigre Balsamique)

La Faisselle Fermière à la Crème *

Dessert

Le Menu Pâtes Fraîches

22,00 €

La Salade de Mesclun au Chèvre et au Pistou

Au choix parmi nos Pâtes Fraîches :

Les Tagliatelles, Les Gnocchis ou Les Tortellinis

Au choix parmi nos Sauces :

Bolognaise, Bleu de Bresse, Ail, Saumon, ou Foie Gras

La Faisselle Fermière à la Crème *

ou Le Dessert

« Le Dombiste »

- Prix net, service compris -

La Terrine de Carpe des étangs,
à la Crème de Ciboulette

26,0
0 €

Les Grenouilles Persillées au Beurre de Bresse

La Faisselle Fermière à la Crème *

Ou Le Dessert

« L' Hivernal »

28,00 €

Le Velouté de Potiron au Lard

Ou La Salade de Chèvre Chaud

Les Quenelles de Brochet, sauce Nantua

Ou Le Pavé de Saumon Grillé

La Faisselle Fermière à la Crème *

Dessert

« L'Entre Dombes et Bresse »

32.00
€

Les Grenouilles Fraîches comme en Dombes

La Volaille Fermière à la Crème

Ou l'Aumônière de Mignon Porc au Bleu de Bresse

La Faisselle Fermière à la Crème *

Le Dessert

* : possibilité de remplacer la Faisselle Fermière à la Crème
par une Sélection de Fromages Affinés : +2,50 €

Les Noix de
Saints
Jacques

« La Marée »

Le Pressé de Rillettes de Saumon à l'Aneth et Vermouth réduit

- Prix net, service compris -

Rôties à la Crème d'Ail
Ou Le Pavé de Saumon Rôti
Ou Les Grenouilles Fraîches comme en Dombes

36.0
0 €

La Faisselle Fermière à la Crème *

Le Dessert

« L'Epicurien »

Le Foie Gras Maison et sa Variation de Pommes Fruits

43,0
0 €

Le Croustillant de Ris de Veau à la Crème de Cèpes
Ou Le Pavé de Bœuf, sauce aux Morilles
Ou le Tournedos de Bœuf, façon Rossini (+5 €)

La Faisselle Fermière à la Crème *

Le Dessert

« Pour nos Bambins »

Jusqu' à 10 ans

Les Pâtes à la Bolognaise
Ou Les Nuggets de Poulet

9.80
€

La Coupe Glacée Vanille / Chocolat