

Gastronome

36€

Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert

41€

Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert

Escargots de Chapelle-Voland

Au beurre persillé, chantilly de tomates
Crêpe de pommes de terre et poireaux

OU

Melon

En yaourt, olives noires et framboises
Jambon Serrano du Pays Basque, mouillettes

* * *

Espadon

Pavé cuit à point, légumes confits du soleil
Beurre parfumé au thym frais

OU

Bœuf

Faux filet en tournedos, pavé d'Arinthod coulant, fondue d'oignons de Roscoff
Gnocchi de patate douce aux herbes fraîches

* * *

Plateau de fromages affinés

De notre région

OU

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

* * *

Soufflé chaud à la fraise

Pipette de crème fraise des bois de Cartron

OU

Chocolats Valrhona en 3 couleurs

Crèmeux de lait, gel de blond, craquant de noir
Sur un chiffon cake

OU

Pavlova

A la pêche
Crue, cuite à la vanille et sorbet

OU

Glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café
Cassis, citron, pêche, fraise

Prix à la carte

17,00€

14,00€

22,00€

25,00€

13,00€

(6 portions)

8,00€

9,00€

10,00€

10,00€

8,00€