

LA CARTE

MENU GOURMAND - 40€

Goujonnettes de carpe

Filet de carpe des Dombes coupé en lamelles, servi avec cervelle de canut et salade

Ou

Velouté d'asperges

Velouté d'asperges et son œuf frit avec une chips de spianata

Grenouilles façon dombiste

Grenouilles en persillade servies avec un gratin dauphinois

Ou

Pluma de cochon ibérique

Haut de l'échine du cochon, partie tendre et savoureuse. Marinade au piment de Bresse. Servie avec frites maison et légumes

Ou

Pavé de sandre

Sandre issu des étangs dombistes, sauce bisque d'écrevisse accompagné de ses petits légumes

Dessert au choix

MENU FESTIN - 50€

Foie gras de canard maison

Terrine de foie gras de canard en mi-cuit, pain brioché et chutney de saison

Ou

Carpaccio de saint-Jacques

Carpaccio de noix de saint-Jacques aux agrumes

Grenouilles façon dombiste

Grenouilles en persillade servies avec gratin dauphinois

Ou

Picanha de bœuf Angus

Dessus de rumsteck, découpe "picanha" avec une fine couche de gras sur la viande. Sauce chimichurri. Servie avec des frites maison

Ou

Magret de canard

Magret de canard français cuit à la plancha, bigarade à la cerise. Servi avec des frites maison et légumes de saison

Dessert au choix

MENU DOMBISTE - 32€

Grenouilles façon dombiste

Ou

Poulet fermier des Dombes aux morilles

Dessert au choix

A LA CARTE

Goujonnettes de carpe 14€

Velouté d'asperge 14€

Carpaccio de saint-Jacques 18€

Terrine de foie gras 18€

Pluma de porc ibérique 24€

Pavé de sandre 24€

Magret de canard 28€

Picanha de boeuf 30€

Grenouilles façon dombiste 30€

Poulet aux morilles 30€