



# Les Menus



## Menu Champêtre 21.50 €

Pain perdu salé Lyonnais,  
lardons et emmental gratinés

Ou

Velouté de poireaux  
aux fruits de mer



Cuisse de canette confite, miroir de mandarine

Ou

Filet de truite, crème de butternut.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 27 €

Crumble de foie gras  
et pommes caramélisées, sablé aux figues

Ou

Feuilleté de Saint Jacques et écrevisses,  
crème homardine.



Cuisses de grenouilles cuites au beurre persillé

Ou

Rôti de cuisseau de veau  
croûte de champignon, jus aux cèpes

Ou

Pavé de lieu jaune,  
crème de poireaux au piment d'Espelette.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Virée des Monts 30 €

**Composez vous même votre repas  
en choisissant dans nos 3 menus :**

Champêtre, Moissons, les 2 Toques.

1 entrée au choix



1 plat au choix



Fromage blanc fermier ou  
plateau de fromages secs



Dessert maison

## Menu Les 2 Toques 34 €

Assiette de foie gras de canard mi-cuit au cognac,  
gésiers confits et confiture de figue.



Feuilleté de Saint Jacques et écrevisses, crème homardine

ou

Cuisses de grenouilles cuites au beurre persillé.



Rôti de cuisseau de veau  
croûte de champignon, jus aux cèpes

Ou

Dos de flétan, sauce crémeuse aux graines de moutarde

Ou

Pavé de selle d'agneau, jus à la framboise.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin dauphinois.