

Menu à 43 €

Terrine de foie gras de canard Maison

Ou

Cassiolette de grenouilles sautées comme en Dombes

Ou

*Crème de Butternut aux noix torréfiées et
Dés de foie gras poêlés*

Ou

Feuillantine de ris de veau et cèpes crème de champignons

*Noix de St Jacques poêlées, compotée d'endives
Et moules de Bouchot*

Ou

*Volaille fermière de la Dombes
Au vin du Jura et morilles*

Ou

Dos de cerf rôti, sauce gibier aux griottines

Ou

Rognons de veau en cocotte, crème de moutarde

Faiselle de fromage blanc à la crème

Ou

Assiette de fromages régionaux

Dessert maison au choix

