

ENTREES

Foie Gras de Canard, Chutney d'Agrumes et Mendiants 20 €

Belle Salade d'endives Mimosa aux cerneaux de Noix et Parmesan 11 €

Le Traditionnel Pâté en croûte Maison marbré de Foie Gras 22 €

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre 15 €

Petit Feuilleté chaud de Lièvre aux aromates 16 €
(15 minutes d'attente)

Velouté crémeux aux sucres de Champignons et au jus de Coquillages 12 €

**Un Risotto « Canaille »
et Salpicon de Pied de Porc 12 €**

Escargots de Bourgogne aux herbes du jardin 16 €

Gâteau de Foie Blond « Financière » 18 €

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

**Un Poisson ou un Parmentier Bressan
et un Dessert**

14 €

**!! Nous attirons votre attention
pour la surveillance de vos enfants,
ils sont sous votre entière responsabilité
Un bassin est situé dans le jardin !!**

Nos différents pains sont élaborés et cuits sur place dans notre Boulangerie

POISSONS

Quenelle de Brochet aux Queues d'écrevisses 19 €

**Dos de Cabillaud au Beurre 1/2 sel et gingembre,
Lasagne d'aubergine confite à l'ail et Poivre de Penja 25 €**

Noix de Saint-Jacques au Vin Jaune et Morilles 33 €

**Grosses Crevettes « Bio » de Madagascar au Curcuma
servies avec des Spaghettini 22 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes » 28 €
(en deux services)**

VIANDES

Crépinette de la Basse-cour en Meurette 19 €

**La Savoureuse Entrecôte « Angus »
Pommes sautées au lard et à l'oignon confit 28 €**

**Escalope de foie de Veau « Label Rouge » au Vinaigre de Xérès,
une polenta au poivron doux et Piment d'Espelette 26 €**

Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », riz Basmati 29 €

**Le Poulet de Bresse rôti à la broche
avec une onctueuse pomme purée et un petit bouquet de Mesclun 29 €**

La viande Bovine en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus gouteuses et tendres,
elle est garantie sans hormone, les autres viandes bovines sont d'Origine Françaises

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux
traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

Prix taxes et service compris – Ancienne Auberge – Octobre 2011

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons plus les règlements par chèque

Image de Saison*

Belle Salade d'endives Mimosa aux cerneaux de Noix et Parmesan

OU

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre



**Grosses Crevettes « Bio » de Madagascar au Curcuma
servies avec des Spaghettini**

OU

Crêpinette de la Basse-cour en Meurette

OU

**Escalope de foie de Veau « Label Rouge » au Vinaigre de Xérès,
une polenta au poivron doux et Piment d'Espelette**

Fromages **OU** le Choix des Desserts

34 €

Fromages **ET** le Choix des Desserts

37 €

Menu Tradition

Foie Gras de Canard, Chutney d'agrumes et Mendiants

OU

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre

OU

Velouté crémeux aux suc de Champignons et au jus de Coquillages

OU

**Petit Feuilleté chaud de Lièvre aux aromates
(15 minutes d'attente)**



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »

OU

Quenelle de Brochet aux Queues d'écrevisses

OU

Gâteau de Foie Blond « Financière »

OU

Escargots de Bourgogne aux herbes du jardin



Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », riz Basmati

OU

Le Poulet de Bresse rôti à la broche avec une onctueuse pomme purée



Fromages



Le Choix des Desserts

55 €

*** Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés**

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ

Selon l'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 15 €

Midi Express 22 €

Entrée du jour et Plat du Jour

ou

Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale

+

un Café

Au Fil des Jours

Au déjeuner 22 €

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Fromage ou Dessert du jour

***Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner
Notre offre se renouvelle au fil des saisons***

***Responsable de Salle : Guillaume MITHIEUX
Chef de Cuisine : Sébastien FICHANT***