

ENTREES

**Foie Gras de Canard,
marmelade « figue / tomate » à la Cardamome 18 €**

La Salade Caladoise
*De la frisée, des fins lardons, des Ailerons de Volaille
et des croutons sur un Parfait de Foie Blond 10 €*

**Ballotine de la Basse-cour marbrée de Foie Gras,
des câpres et une fine gelée au Porto 14 €**

L'œuf de Ferme en Meurette à la fondue d'oignon mauve 9 €

**La Belle Salade d'endives Mimosa
à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble 11 €**

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre et Coriandre 14 €

Soupe de Moules de Bouchot et poireaux aux pistils de Safran 9 €

POISSONS

Ravioles Forestière à l'Ail doux et aux Queues d'Ecrevisses 18 €

La Sole Meunière et des pommes à l'Anglaise 33 €

Filet d'Omble Chevalier au Vin Jaune et Morilles 29 €

Gambas « Black Tiger » au Curcuma servies avec des Spaghettini 22 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 26 €

En 2 services

**Des Noix de Saint-Jacques rôties et des Cèpes
baignées d'un Beurre Battu à l'échalote grise et Soja 27 €**

VIANDES

**Quasi de Veau (*origine France*) à la moutarde,
une embeurrée de Chou vert 18 €**

**Picanha de Bœuf Black Angus au Poivre Noir,
gratin de cerfeuil Tubéreux et sucrose à la muscade 21 €**

**Carré d'Agneau de Lait de L'Aveyron,
petit ragoût de champignons « Boutons » à l'estragon 26 €**

**Escalope de Foie de Veau « *Label Rouge* »,
servie avec une onctueuse Pomme Purée 23 €**

Le Traditionnel Poulet de Bresse à la crème, Riz Basmati 25 €
Supplément Morilles
7 €

Clin d'œil au Val de Saône

La Salade Caladoise



Quasi de Veau à la moutarde, une embeurrée de Chou vert



Fromage Blanc en Faisselle

ou

Tiramisu aux Speculoos

25 €

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

**Un Poisson ou une Viande avec une garniture au choix
et un Dessert**

12 €

Image de Saison

L'œuf de Ferme en Meurette à la fondue d'oignon mauve

OU

La Belle Salade d'endives Mimosa
à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble

OU

Soupe de Moules de Bouchot et poireaux aux pistils de Safran



Gambas « Black Tiger » au Curcuma servies avec des Spaghettini

OU

Picanha de Bœuf Black Angus au Poivre Noir,
gratin de cerfeuil Tubéreux et sucrose à la muscade

OU

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge », servie avec une onctueuse Pomme Purée

Les Fromages **OU** le choix des Desserts

28 €

Les Fromages **ET** le choix des Desserts

32 €

Terre & Mer

Foie Gras de Canard, marmelade « figue / tomate » à la Cardamome

OU

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre et Coriandre

OU

Ravioles Forestière à l'Ail doux et aux Queues d'Ecrevisses



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade

En un service

OU

Des Noix de Saint-Jacques rôties et des Cèpes
baignées d'un Beurre Battu à l'échalote grise et Soja



Filet d'Omble Chevalier au Vin Jaune et Morilles

OU

Le Traditionnel Poulet de Bresse à la crème, riz Basmati

Supplément Morilles 7€

OU

Carré d'Agneau de Lait de L'Aveyron,
petit ragoût de champignons « Boutons » à l'estragon



Fromage et le choix des Desserts

45 €

2 plats

52 €

3 plats

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 15 €

Midi Express 20 €

Entrée et Plat du Jour

ou

Plat et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

un Café

AU DEJEUNER 20 €

***Nouveau* AU DÎNER 22€**

Menu du Jour

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 22h30 pour le dîner

**Directeur d'exploitation : Vincent MICHEL
Chef de Cuisine : Franck FANGET
Prix TTC – L'Embarcadère – DÉCEMBRE 2011**

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.

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines