

## Menu Du Jour

Servi uniquement au déjeuner du Mardi au samedi sauf jours de Fêtes et Fériés  
Selon le marché du jour

- ▶ Une entrée et plat principal garni Ou plat principal garni et dessert 24.95 €
- ▶ Une entrée, un plat principal garni, suivi d'un dessert, 30.95 €

## Quelques Plats à la Carte

- ▶ Découverte autour du Foie gras Landais en trois façons 28.80 €  
" Mariné au Sauternes, aux pommes et Calvados et enfin au pain d'épices
- ▶ Gratin de Ravioles de Romans "St Jean" au sabayon de Morilles 26.85 €
- ▶ Assiette de Saumon Fumé par nos soins "aux Sarments de Vigne" 25.60 €
  - ▶ Gratin de queues d'Écrevisses façon Chalet l'Ancolie" 37.80 €
  - ▶ L'assiette du Pêcheur (minimum 6 Poissons) aux trois saveurs 35.80 €
- ▶ Croustillants de poitrines de Pigeon fermier jus de Truffes "Melanosporum" 36.80 €
  - ▶ Filet de Bœuf à votre convenance :  
" Grillé 30.85 € ou " aux Morilles 36.85 € ou jus de Truffes 38.85 €
  - ▶ Plateau de Fromages ou Fromage blanc 6.50 €

A votre demande nous vous préparons viandes ou poissons grillés

Si un plat manquait, ne nous en tenez pas rigueur. C'est que nous ne disposons pas d'éléments rigoureusement frais pour le préparer convenablement.

Prix Nets Etc

Nos fournisseurs principaux

Boucherie Du Salève : pour la viande D'origine Française

Anncy Marée : pour les poissons

Bouchet Frères : pour les légumes

Maison Dahan et Zucalli: Produits Laitiers et Fournitures de Pâtisseries

## Menu Les Usse

Deux plats suivis des Fromages Ou Douceurs 47.85 €

Deux Plats suivis des Fromages Et Douceurs 52.90 €

Trois Plats suivis des Fromages Ou Douceurs 56.85 €

Trois Plats suivis des Fromages Et Douceurs 61.80 €

Cette proposition est un Menu libre de choix. Elle vous permet de composer  
Votre menu parmi cette liste de Mets en deux ou trois plats

### Entrées au choix

- ▶ Découverte autour du Foie gras Landais en trois façons (sup 7.50 €)  
" Mariné au Sauternes, aux pommes et Calvados et enfin au pain d'épices
- ▶ Duon Tartare de Saumon acidulé et de Salade tout en fraîcheur : avocat, mangue et crevettes  
Roses.
- ▶ Les Asperges vertes et blanches agrémentées de mousseline Tiède,  
Accompagnées de l'œuf parfait sur toast.

### Poissons au choix

- ▶ Filet de Bar rôti au beurre d'Algues et Persil.
- ▶ La Féra de nos lacs à la plancha garnie d'une crème d'Artichauts.

### Viandes au choix

- ▶ Côte de Veau cuisson basse température, sauce crémée à l'Ail des Ours
- ▶ Carré d'Agneau "3 côtes" au four, paré de sa croute endiablé au piment d'Espelette.
- ▶ Quand la Volaille fermière "d'Ancenis" rencontre la Gambas et les Algues

~~~~~

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits

~~~~~

Choix de nos Douceurs

A votre demande nous vous préparons viandes ou poissons grillés

Prix Nets Ttc

# Menu Allobroges

Deux plats suivis des Fromages Ou Douceurs 61.85 €

Deux Plats suivis des Fromages Et Douceurs 67.20 €

Trois Plats suivis des Fromages Ou Douceurs 72.20 €

Trois Plats suivis des Fromages Et Douceurs 77.50 €

Cette proposition est un Menu libre de choix Elle vous permet de composer  
Votre menu parmi cette liste de Mets en deux ou trois plats

## Entrées au choix

▶ Rencontre autour du Foie gras Landais en quatre façons :  
"Froid en terrine au Sauternes, aux Figues, au pain d'épices et chaud au vinaigre de Cidre"

▶ Le Damier de foie gras et de Magret fumé dans sa fine gelée au Sauternes.

## Poissons au choix

▶ Risotto "Aquarello" avec noix de St Jacques justes raidies aux pistils de Safran

▶ Blanquette de Homard, Langoustines et Queues d'Écrevisses, Gratinée au sabayon de champagne

## Viandes au choix

▶ Filet de Bœuf au poêlon, Jus de Truffes "Melanosporum" et son Foie gras Poêlé.

▶ Médailles de mignons de veau poêlés au beurre salé "Croustine de Beaufort",  
et sauce aux Morilles

▶ Poitrail de Pigeon rôti sur os et jus court, cuisse confite au Porto,  
Les abats avec guinettes en mini cocotte gratinée.

Variété de Fromages Affinés ou Fromage Blanc à la crème, miel de pays et coulis de fruits rouges

Choix de nos Douceurs

## Menu "Confiance" 77.85 €

Laissez-vous guider vers un Repas aux 4 Plats,

Au gré de notre inspiration, suivi des fromages affinés et Assiette panachée de nos douceurs  
(Pour la bonne ordonnance de la table il est préférable que chaque convive choisisse ce menu)

A votre demande nous vous préparons viandes ou poissons grillés

Prix Nets Ttc