

## A partager ...ou pas ...pour l'apéro !!...

La bruschetta du jour 12€

La planche de charcuteries 9€ (petite) 14€ (grande)

**Menu Auberge 43€** (entrée/plat/dessert)

Avec accords mets et vins **63€** (3 verres de vin sélectionnés)

### Entrées 15€

- Foie gras façon nougat, chutney aux fruits
- Saumon en ceviche, avocat, grenade et fenouil
- Escargots en tarte croustillante, épinards émulsion à l'ail

### Plats 25€

- Canette des « Dombes », purée de patate douce, choux pack choï et jus cacahuète
  - Poisson du jour, endives et pamplemousse, et son émulsion
- Risotto « Carnaroli » pulpe de brocolis au gingembre et citronnelle, choux de couleurs

### Fromages

- Ardoise de fromages de notre région, mesclun, vinaigrette à l'huile de noisette **10€**
  - Faisselle fermière, coulis fruits rouges **5€**

### Desserts 10€

- Déclinaison de chocolat, en strudel, en ganache, en tuile et glace
- Pavlova aux fruits exotiques, meringue coco, chocolat blanc et sorbet
- Biscuits aux épices, crème mascarpone, oranges confites, sorbet mandarine

**Menu « Intuition du Chef » 53€**

Laissez -vous guider autour d'amuse-bouche, 1 entrée, 2 plats,  
fromage et d'une note sucrée

Avec accords mets et vins **73€** (3 verres de vin sélectionnés)

## Côté Montagne

### Fondue (minimum 2 personnes)

- Nature 22 € par personne
- Aux cèpes 24 € par personne
- A la truffe 32 € par personne

### La planche de charcuteries et sa salade

9€ (petite) 14€ (grande)

## Pour les enfants

Le choix dans la carte en demie portion et demi tarif