

# Les Menus

## MENU GRENOUILLES

Grenouilles fraîches poêlées à la persillade  
(en 2 services)

-  
Gratin Dauphinois à la crème d'Etrez

-  
Dessert au choix

**34.00€**

## MENU ENTRE BRESSE & DOMBES

Ravioles d'escargots, sauce façon Orloff, fricassée de pleurotes  
ou

Terrine de foie gras maison, chutney aux oignons et raisins de  
corinthe

-  
Grenouilles fraîches poêlées à la persillade, gratin Dauphinois à  
la crème d'Etrez  
(en 2 services)

ou  
Poulet de Bresse A.O.P à la crème d'Etrez, riz basmati complet

-  
Dessert au choix

**42.00€**

## FORMULES DU JOUR

Entrée du jour + plat du jour  
19.00€

Plat du jour + dessert du jour  
19.00€

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour  
25.00€

## MENU DE SAISON

Saumon Gravlax aux agrumes, crème mascarpone  
au Gingembre

ou

Velouté d'asperges et lard paysan, oeuf poché  
au curry Madras

-  
Filet d'omble chevalier, beurre battu en vert

ou

Joue de veau au vin blanc, oignons grelots

-  
Dessert au choix

**33.00€**

## MENU P'TIT GOLFEUR

Steak haché frais

ou

Filet de poisson

ou

Blanc de volaille à la crème

Garnitures: Frites, pâtes ou légumes

-  
Glace

-  
Boisson 25 cl au choix

**12.00€**

Supplément fromage +3.00€



*RB*

Prix nets et services compris  
Pour information la liste des allergènes est à votre  
disposition sur demande