## CÔTÉ CARTE

-		4	
$Pr\rho$	mier	AC1	6
<i>11</i>	1111	4 1 C L	••

Entrée du menu Ephémère.	
Oeuf fermier mollet, salade de lentilles, sauce meurette.	
Croustillant de moules, cacahuètes, huile de coriandre.	
Carpaccio de "Black Angus" Français.	
Douzaine d'escargot en croquilles, beurre persillé.	
Second Acte.	
<b>P</b> lat du menu Ephémère.	
Crumble de courge, champignons sautés, jus corsé.	
Poisson de l'instant, betteraves rôties, vinaigrette à l' orange.	
Volaille de Bresse, champignons et gnocchis, crème de mais.	
Andouillette à la ficelle rôtie "Française", sauce Dijonnaise	
Pièce de boeuf sautée, frites fraîches, sauce vigneronne.	
Entracte Fromagère.	
Faisselle de vache d'Etrez.	
Cervelle de canut.	
Assiette de fromages fermier au lait cru.	
Dernier Acte.	
Dessert du menu Ephémère.	
Coing confit, sauce à l'orange, crème montée aux marrons.	
Nougat glacé au miel d'Accacia "Français".	
<b>M</b> i-cuit chocolat, glace vanille, coulis de cerises Amarena.	

## Nous avons fait le choix de travailler avec eux.

## Une partie de nos légumes proviennent du jardin grâce à Ludovic et Stéphanie Bourdon.

Les volailles de Bresse Cyril Dégluaire (Ain)

La Viande / La Charcuterie.

Ferme Bonnet (Saône et Loire) Charcuterie Bobosse (Rhône) Le Saloir de Saint Rémy (Ain)

Les oeufs. Ferme de Luponnas (Ain)

Les fromages G.A.E.C Pardon (Ain) La ferme du Bois-Denis (Rhône)

Nous vous proposons nos légumes et notre pain en vente à emporter.