

Menu Traditionnel

Notre Foie Gras de Canard "maison"
comptée de poire au banyuls et brioche chaude

Ou

*Grenouilles fraîches (portion de 220g) cuisinées au beurre Ail & Persil
Beurre de Bresse de Baratte

oooooooooooooooooooo

Volaille Fermière à la crème fraîche comme en Dombes
Et aux morilles

Ou

Filet de boeuf poêlé réduction vin rouge de quatre heures

Ou

*Grenouilles fraîches (portion de 220g) cuisinées au beurre Ail & Persil
Beurre de Bresse de Baratte

oooooooooooooooooooo

Les légumes du marché

oooooooooooooooooooo

L'assiette de fromages affinés de la ferme

Ou

Fromage blanc à la crème

oooooooooooooooooooo

Les desserts de l'Hostellerie

Menu à 42,00€

*Le Choix de grenouilles fraîches est pour l'entrée ou pour le plat
Nous nous gardons la réserve de faire ou ne pas faire notre chariot des desserts