



La Terrasse Fleurie

Hôtel** & Restaurant

Notre restaurant est ouvert du lundi au dimanche
de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30.



Tous nos plats sont réalisés maison à partir de
produits frais.

Nous privilégions les circuits courts. La majorité de
nos produits proviennent de l'Ain et du Jura.

Le _____

Menu du Jour

Du lundi au vendredi le midi

Entrée

Plat

Dessert

Verre de vin

18.30 €

Les

Entrées

	Entrée / Plat
La salade de trois tomates Burrata des Pouilles	9 € / 18 €
La salade niçoise déstructurée Maquereau de Bretagne en tataki, pommes de terre, haricots, tomates, œuf de poule de Bresse, olives noires	8 € / 16 €
La salade de saison Tomates blanchies, poivrons sautés, câpres, zeste de citron confit, chips de tomate et citron	7.5 € / 15 €
L'aubergine végan Farcié avec son caviar, ricotta de lait de soja et tomates cerises confites, chutney de poivron	10 € / 20 €
Le pressé de bœuf Montbéliard Bœuf de Bourg en Bresse, vinaigrette de jus de boeuf au vinaigre de Xérès	8€ / 16 €
Le gravlax de saumon au Martini rouge Salade fraîcheur et vinaigrette scandinave	12 € / 24 €
La déclinaison de légumes d'été Briochette à la truite fumée	8 € / 16 €

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée. Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

Les

Plats

Le filet de daurade de Cannes Sauté d'aubergines, moules gratinées aux herbes, sauce vierge Sicilienne	32 €
Le croustillant de saumon Label Rouge Fenouil braisé aux abricots, émulsion Noilly-Prat	30 €
La tagliata de bœuf Montbéliard Bœuf de Bourg en Bresse, sauce chimichurri rouge, roquette, pommes confites au paprika fumé	29 €
Le suprême de volaille fermière de l'Ain Bardé à la pomme de terre, cannelloni de courgette farci aux petits pois, jus corsé	27 €
Le tartare de bœuf Charolais traditionnel Coupé au couteau, câpres, cornichons, oignon rouge, sauce anglaise et tabasco	22 €
Le burger italien Bun aux graines de lin et courge, steak Charolais, tomates fraîches et confites, roquette, coppa di parma, pesto de basilic et sauce pecorino	23 €
Le burger végétarien Bun aux graines de lin et courge, avocat rôti, compotée d'oignon rouge, roquette et faisselle aux herbes	20 €

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée. Tout changement entrainera un supplément de 2 €.

Les

Desserts

L'assiette de fromages affinés 8 €

Le beignet Divonnais 8 €

A la pistache de Sicile, cerises confites, crème pistache et sorbet au poivre de Sichuan

La tartelette au chocolat et caramel 8 €

Sablé cacao, crémeux au caramel salé et ganache au chocolat noir Barry

La salade de fruits rouges 10 €

Meringue au thé Matcha, coulis de fruits rouges et glace au yaourt de Savoie

Le chou abricot et romarin 10 €

Praliné noisette et amande, abricots frais et pochés

Glaces 1 boule 2,50€ 2 boules 4€ 3 boules 6€

Chocolat, vanille, café, pistache, fraise, framboise, citron, yaourt de Savoie

Le

Menu du Terroir

Le pressé de bœuf Montbéliard, vinaigrette de jus de bœuf au vinaigre de Xérès

Filet de truite du Jura au Savagnin, purée de carottes au cumin et Crozet de sarrasin au jus vert

Ou

Le suprême de volaille fermière de l'Ain bardé de pomme de terre, cannelloni de courgette farci aux petits pois

Le beignet Divonnais

36 €

Le _____

Menu enfant

Burger frites ou légumes

Ou

Fish and Chips frites ou légumes

Coupe de glace

9,50 €

Nos _____

Produits

Origines des viandes et poissons :

Bœuf Montbéliard : Bourg en Bresse, Ain, **France**

Bœuf Charolais : **France**

Volaille : Ain, **France**

Maquereau : Bretagne, **France**

Saumon : **Ecosse**

Daurade : Cannes, **France**

Truite : Ain ou Jura, **France**

Moules : Mont Saint Michel, **France**

