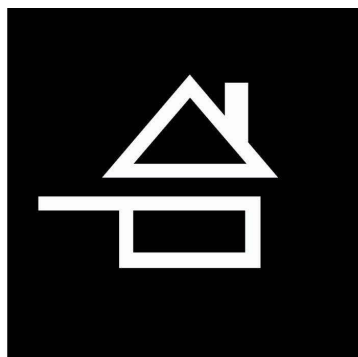




Notre restaurant est ouvert du lundi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30.



Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de produits frais et bruts.

Nous privilégions les circuits courts. La quasi-totalité 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 et café

17.80 €

La _____

Suggestion du chef

Chaque semaine midi et soir venez découvrir la suggestion de notre chef.

Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains d'entre eux venaient à manquer.

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances lors de votre commande.

Les

Entrées

La salade verte 4 €

Aux herbes fraîches

La salade de saison 6 €

Jeunes pousses, légumes de saison et vinaigrette au Bleu de Gex

L'œuf parfait 11€

Œuf de poule de Bresse, poêlée de champignon et mousse de parmesan

Le ceviche de Maigre 13€

Mangue, coriandre, oignons rouges et coulis de piment jaune

Carpaccio de Bœuf 12 €

Pistou de courgette, olives de Nyons et huile de noisette

Dahl de lentille 8€

Et légumes en tempura

Les

Plats

Le filet de truite du Jura au Savagnin 20€

Crozet au jus vert et crème de courge au cumin

Le risotto Carnaroli de Camargue 19€

Filet de maigre en gravlax, coulis de poivrons et sauge

La souris d'agneau confite 23€

Tajine de légumes de saison

Le suprême de volaille de l'Ain 20€

Tarte tatin de légumes et jus corsé aux olives

Le tartare de bœuf Charolais 22€

Coupé au couteau, sauce Satay, frites

Le « pulled-burger » 23€

Bun aux graines de lin et de courge, effiloché de bœuf confit, lard fumé, morbier, compoté d'oignon rouge et sauce barbecue

Le burger végétarien 20€

Bun aux graines de lin et de courge, beignet de courge, morbier, compotée d'oignon rouge et sauce barbecue

Les

Desserts

L'assiette de fromages affinés 8€

Le beignet d'Huguette 8€

Tartare de Granny Smith, et sorbet pomme

La poire pochée au vin rouge 9€

Crumble au chocolat et sorbet poire

Le fondant au chocolat au piment d'Espelette 8€

Sorbet cacao

Cheesecake à l'orange 10€

Biscuit craquant

Glaces 1 boule 2€ 2 boules 3€50 3 boules 5€

Chocolat, vanille, café, pistache, fraise, framboise, citron, pomme, poire

Le

Menu du Terroir

Dahl de lentille et légumes en tempura

**Filet de truite du Jura au Savagnin, Crozet au jus vert et
crème de courge au cumin**

ou

**Suprême de volaille de l'Ain, tarte tatin de légumes et jus
corsé aux olives**

Assiette de fromages de nos régions

ou

Beignet Divonnais

34 €

Le

Menu enfant

Burger frites ou légumes

Ou

Fish and Chips frites ou légumes

Coupe de glace

9€50

Nos

Produits

