



Notre restaurant est ouvert du vendredi au mardi

De 12h à 13h30 et de 19h à 21h30



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

Menu du Jour

Du lundi au vendredi midi

Entrée

Plat

Dessert

Verre de vin

18,30 €



Menu du Terroir

La déclinaison de légumes d'hiver

Pickles de chou-fleur au curry, panais et carottes jaunes rôties, gelée de carottes violettes

Ou

L'œuf de poule de Bresse parfait

Crème de champignons et lard croustillant

La volaille de l'Ain aux champignons

Farcie au chorizo, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ou

Le filet de truite du Jura au Savagnin

Crozet au jus vert, purée de carottes à la cardamome

L'assiette de fromages affinés (+5€)

Dessert au choix

39 €

Menu Gourmet

Le calamar à la libanaise

Houmous, suprême de citron vert, piment et pain pita croustillant

Ou

Le pressé d'agneau

Aux légumes d'hiver, jus d'agneau et toast croustillant

Le faux filet de bœuf à l'échalotte

Pomme darphin et légumes de saison

Ou

Le filet de daurade

Viennoise au citron, ratatouille d'hiver, quinoa et sauce hollandaise

L'assiette de fromages affinés (+5€)

Dessert au choix

44 €

LES ENTRÉES

Les Entrées

La salade verte aux herbes fraîches	6 €
Le velouté de panais Croutons à l'ail	8 €
L'œuf de poule de Bresse parfait Crème de champignons et lard croustillant	10 €
Le calamar à la libanaise Houmous, suprême de citron vert, piment et pain pita croustillant	14 €
Le pressé d'agneau Aux légumes d'hiver, jus d'agneau et toast croustillant	12 €
La déclinaison de légumes d'hiver Pickles de chou-fleur au curry, panais et carottes jaunes rôties, gelée de carottes violettes	9 €

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

LES PLATS

Les Plats

Le filet de truite du Jura au Savagnin Crozet au jus vert, purée de carottes à la cardamome	27 €
Le filet de daurade Viennoise au citron, ratatouille d'hiver, quinoa et sauce hollandaise	30 €
La volaille de l'Ain aux champignons Farcie au chorizo, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	23 €
Le faux filet de bœuf à l'échalotte Pomme darphin et légumes de saison	26 €
Le tartare de bœuf Charolais traditionnel Coupé au couteau	23 €
Le burger Bun aux graines de lin et courge, poulet croustillant, sauce au poivre, lard, morbier, salade frisée et compotée d'oignon	23 €

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

LES DESSERTS

Les Desserts

L'assiette de fromages affinés **10 €**

Le beignet Divonnais à la Chartreuse **10 €**
Compotée de pomme et glace à la Chartreuse

Le tiramisu **8 €**
Café et fève tonka

La tartelette aux agrumes **8 €**
Crème citron, sablé et suprêmes d'agrumes

Le bavarois aux trois chocolats **10 €**
Clémentine rôtie et sorbet clémentine

Le dessert du jour **6 €**

Glaces 1 boule **2,50€** 2 boules **4€** 3 boules **6€**
Chocolat, vanille, café, pistache, fraise, framboise, citron, clémentine, chartreuse

MENU ENFANT

Menu Enfant

Burger bœuf ou poisson croustillant
Frites et/ou légumes

Coupe de glaces

9,50 €

