

Au mois de Décembre



**MENU MARCHE D'APPROCHE – 65 €**

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

4 temps : ENTREE-PLAT POISSON OU VIANDE-FROMAGE-DESSERT

**MENU ASCENSION – 85 €**

(Soirs du mercredi au samedi, midi le week-end)

6 temps : 2 ENTREES-PLAT POISSON-PLAT VIANDE-FROMAGE-DESSERT

**Berce des prés**

*Endive laquée de chez Yannick et Sylvia VIRET de la racine à la feuille, crème réduite fumée et pomme verte*

**Estragon**

*Saucisse de carpe des Dombes, pesto d'estragon et sabayon au vinaigre de jambon Mangalica*

**Sureau**

*La pêche d'eau douce en habit vert, pommes dauphines au carvi et beurre à la fleur de sureau*

**Reine des prés**

*Tourte au colvert et lièvre, kimchi de choux, panais et lard paysan, jus corsé à la reine des prés*

**Ail des ours**

*Comme une fondue... Tome des Bauges, Margéraz et bourgeons en pickles*

**Nos instants sucrés autour du foin et safran  
de M. JOIGNEAUX**

Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ».

Nos chefs sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, cependant, notre cuisine représentant le terroir Baujue où le beurre, le lait et la crème sont représentative de celle-ci, nous ne pouvons convenir aux sans lactose

(vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)

Prix nets en euros, taxes et service compris





December

**MENU MARCHÉ D'APPROCHE - €65**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

4 courses : 1 STARTER- 1 MEAT FISH OR MEAT- CHEESE -DESSERT

**MENU ASCENSION – €85**

(Wednesday to Saturday evenings, weekend lunchtimes)

6 courses: 2 STARTER - FISH & MEAT- CHEESE -DESSERT

**Meadow Hogweed**

Endive lacquered by Yannick and Sylvia VIRET from root to leaf, smoked reduced cream and green apple

**Tarragon**

Dombes carp sausage, tarragon pesto and sabayon with Mangalica ham vinegar

**Elderberry**

Freshwater peach in green dress, dauphine potatoes with caraway and elderflower butter

**Meadowsweet**

Mallard and hare pie, cabbage kimchi, parsnips and peasant bacon, meadowsweet jus

**Bear's garlic**

Like a fondue... Tome des Bauges, Margéraz and pickles buds

**Our sweet moments around hay and saffron  
by M. JOIGNEAUX**

On public holidays, we only serve the "Marché d'Approche" and "Ascension" menus.

Our chefs are at your disposal in the event of dietary restrictions or allergies, however, as our cuisine represents the Baujue region where butter, milk and cream are representative, we are unable to cater for lactose-free guests.

(you will find the table of allergens at our reception)

Net prices in euros, taxes and service included

