

Menu à 22,90€

Terrine de campagne maison

ou

Salade de chèvre chaud

Ribs de porc sauce barbecue et ses pommes d'argent

ou

Pièce du boucher (selon arrivage)

ou

*Duo de poisson en papillote sauce citronnée avec ses tagliatelles
de légumes*

ou

Tête de veau

Fromage

ou

Dessert du jour

ou

Glace 2 boules

Menu Grenouilles à 32,00€

Salade de l'auberge (salade verte, emmental, jambon)

ou

Ardoise de charcuterie

ou

Oeufs meurette ou bressan et ses croûtons

Grenouilles à volonté

*sauce au choix : persil, crème, bleu de Bresse, épaisse, macvin,
vin Jaune, champagne, poivre et morille (sup 2€50)*

ou

Friture

Fromage

ou

Dessert

NB : *Aucune repasse ne sera acceptée au delà de 15h pour le service du midi et 23h pour le service du soir.*

Pour éviter tout gaspillage, la direction se réserve le droit de facturer toute repasse non consommée au tarif de 5€ l'assiette

Menu à 36,50€ (entrée, 1 plat, 1 dessert)

*Terrine de foie gras maison avec sa crème brûlée au confit
d'oignon*

ou

Douzaine d'escargots à la Jurassienne

ou

Croustillade de ris de veau aux morilles

ou

*Cassolette de St Jacques sauce vin jaune et ses tagliatelles de
légumes*

Filets de perches meunières

ou

Pavé de sandre au vin jaune

ou

Méli-mélo de gambas et d'écrevisses aux senteurs provençales

Poulet de Bresse aux morilles ou vin jaune

ou

Filet de bœuf

sauce au choix : poivre, bleu de Bresse ou morilles (sup 2,50€)

ou

Magret de canard et sa laque miellée

ou

Côtes d'agneau et son jus au thym

Fromage sec ou blanc

Dessert

Mena enfant à 10,00€ (- 12 ans)

Hamburger/ frites
ou
Jambon/ frites

Fromage blanc
ou
Glace 2 boules