



## ***Menu terroir à 19€***

***(entrée + plat) ou (plat + dessert)***

### ***Au choix :***

#### **Salade Beaujolaise**

Salade verte, tomates cerises, œufs de caille, lardons et croûtons

Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate

Os à moelle et sauce verte

\*\*\*

Gratin d'andouillette (100% fraise de veau) au St Marcellin, salade verte

Saucisson chaud cuit au Beaujolais blanc

Poêlée de gambas, sauce vierge

\*\*\*

Tarte tatin servie tiède avec crème fraîche **ou** glace vanille

Panna cotta "fruits du moment"

Glaces ou sorbets 2 parfums au choix (voir carte)





## ***Menu du chef à 29€***

***( entrée + plat et dessert )***

### ***Au choix :***

Tartare d'avocat au crabe  
Trio de tomates , mozzarella Burrata et glace au basilic  
Quenelle de brochet frite en salade gourmande  
(salade verte, quenelle de brochet, Bleu de Bresse, tomates séchées et noix)

\*\*\*

Sole meunière  
Joue de bœuf braisée au Régnié  
Filet de bœuf (environ 200g) et sa moutarde au moût de raisin

\*\*\*

Dessert de votre choix à la carte

