

# Menu Découverte

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : **37 €**

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : **42 €**

*Ris de Veau et Noix de Saint Jacques*  
*Sauce Crémense au Porto Blanc*  
*Ou*  
*Foie Gras de Canard préparé dans notre cuisine*  
*Compotée de Figs au Banyuls*



*Filet de Daurade Royale dorée sur Peau*  
*Sauce Safranée*  
*Ou*  
*Carré d'Agneau de Fontcouverte*  
*Jus au thym Frais*  
*Ou*  
*Filet de Canette des Dombes aux Framboises*



*Faisselle de Fromage Blanc*  
*Ou*  
*Chariot de Fromages Affinés*



*Moelleux au Chocolat*  
*Ou*  
*Nougat Glacé Maison et son Coulis de Fruits Rouges*  
*Ou*  
*Crème Brulée à la Chartreuse*

# Menu Gourmet

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : **26.50 €**

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : **31.50 €**

*Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade,  
Mesclun de Saison, Fines Tranches de Magret de Canard Fumé  
(Carole Milan, hélicicultrice – La Maison Blanche)*

*Ou*

*Terrine de Chèvre Frais*

*Petite Salade de Saison et Viande séchée des Alpes*

*Ou*

*Salade Fraicheur*

*(Salade, Crevettes, Avocat, Pamplemousse, Sauce Cocktail)*



*Filet de Bar*

*Sauce crémeuse au Noilly et Ciboulette Ciselée*

*Ou*

*Filet Mignon de Porc Sauce Mondeuse*

*Ou*

*Ballottine de Volaille, Jus aux Olives Riviera*



*Faisselle de Fromage Blanc*

*Ou*

*Chariot de Fromages Affinés*



*Entremet aux trois Chocolats, Crème Anglaise parfumée à la fève de Tonka*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais et Sorbet Pêche de Vigne*

*Ou*

*Mousse Fraise et son Cœur coulant Fraise-Basilic*