












menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Entrées

- | | | |
|--|---|--------|
| Foie gras mi-cuit , insert à la Rhubarbe, pickles et pain brioché maison |   | 18.00€ |
| Tartelette de légumes , sablé au charbon végétal, chèvre frais de la Closette, caviar d'aubergine, légumes de saison. |   | 12.00€ |
| Raviolis de paleron de boeuf et crème au parmesan |   | 14.00€ |
| Truite fumée maison , asperges vertes, coulis d'herbes et oignons frits |  | 14.00€ |

Plats







- | | | |
|--|---|--------|
| Côte de Cochon fermier Rougeot du Charvin , gnocchis de Vitelotte maison, oignons rôtis, betteraves acidulées et jus corsé |   | 25.00€ |
| Pêche du moment , légumes de printemps, condiment à l'ail des ours |  | 28.00€ |
| Suprême de Volaille des Dombes , Pressé de Pommes de terre caramélisées, morilles au vin jaune |  | 29.00€ |
| Assiette végétarienne, Cuit-Cru de légumes du soleil
Tomates plein champs, aubergines grillées, poivrons rôtis, Pistou, ail confit... Le sud | | 20.00€ |



menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Desserts

- | | | |
|---|---|-------|
| Le Chocolat-Framboise
Crumble, mousse et sorbet chocolat, framboises fraîches et en compotée |   | 9.50€ |
| L'Ananas-Coco-Passion , mousse et glace coco, coulis à la passion, tartare d'ananas et sphère meringue |  | 9.00€ |
| La Tarte à la Fraise déstructurée , crumble, crème vanille bio de la Réunion, sorbet fraise maison, fraises fraîches, zeste de Combava |   | 9.50€ |
| La Charrette Savoyarde
La sélection de nos producteurs |  | 9.00€ |

   Cartes des allergies et intolérances à disposition

Prix service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

 Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais



menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Menu des petits gastronomes (jusqu'à 12 ans, hors boissons)

-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec
pressé de pommes de terre et petits légumes. 15.00€
-Déclinaison Framboise-Chocolat ou verrine de
glace artisanale

-Petit foie gras maison ou Assiette de saumon fumé
-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec 18.00€
pressé de pommes de terre et petits légumes.
-Déclinaison Framboise-Chocolat ou verrine de
glace artisanale

Menu du Marché

(du lundi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés, hors boissons)

3 plats 22.00€
2 plats 19.00€
Plat du jour 14.00€