














menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Entrées

- | | | |
|--|---|--------|
| Foie gras mi-cuit , chutney du moment, pickles et pain brioché maison |   | 19.00€ |
| Tartelette de légumes , sablé au charbon végétal, chèvre frais de la Closette, caviar d'aubergine, légumes de saison. |   | 12.00€ |
| Gravelax de Truite de Savoie , betteraves acidulées, coulis de persil et crème au wasabi |  | 16.00€ |
| Cannellonis de champignons gratinés , crème de Beaufort et jus corsé |   | 14.00€ |

Plats

- | | | |
|---|---|--------|
| Côte de Cochon fermier Rougeot du Charvin , pressé de pommes de terre caramélisées, oignon rôti et jus corsé |  | 25.00€ |
| Pavé de maigre , soupe de roche parfumée au safran, légumes glacés et croûtons |   | 28.00€ |
| Filet de canette fermière des Dombes , duo de céleri, maïs et baie de cassis |  | 28.00€ |
| Assiette végétarienne , légumes dans l'esprit d'une ratatouille, pesto basilic et poudre d'olives noires | | 20.00€ |

menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Desserts

Le Chocolat-cacahuètes

Crumble, mousse et sorbet chocolat, cacahuètes et caramel au beurre salé



9.50€

La Tarte moelleuse aux prunes

Biscuit aux prunes, mousse à la vanille bio de la Réunion, prunes rôties et son sorbet maison



9.00€

La Polenta fondante

Palet de polenta parfumé à la vanille, marmelade et framboises fraîches et son sorbet maison au fromage blanc



9.00€

La Charrette Savoyarde

Fromages de nos régions



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 Chocolat-cacahuètes 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 Chocolat-cacahuètes 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€