

Menu du printemps

37 € LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT
43€ OU 49€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉE 15€

TERRINE DE PINTADE MAISON AU ROMARIN
compotée d'abricots et pickles de légumes

OU

TARTARE DE THON ET ASPERGES VERTES
velouté frais d'asperges

LES PLATS 28€

FILET DE BAR SAISI MINUTE ET FENOUIL AU CITRON VERT
Légumes verts dans toutes ses variétés, beurre blanc infusé à l'anis

OU

FILET DE BŒUF
Échalotes confites et sauce vin rouge, gratin Dauphinois au Comté

Les spécialités de L'Autre Rive

46€ LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT , UN DESSERT
51€ OU 57€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉES 18€

FOIE GRAS AU NATUREL

Compotée de framboise, pain brioché maison
Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€

OU

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS
beurre persillé

LES PLATS 34€

POULET DE BRESSE A.O.C

crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée
Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€

OU

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILADES (SUPPLÉMENT 7€)
selon arrivage

OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, JUS DE VIANDE AU BASILIC
Risotto de coquillettes aux champignons