Au Faisan Doré

Hotel - Restaurant

LES MENUS

Menu enfant · 12 €

Filet de poulet ou filet de poisson (selon arrivages)

Dessert du moment

Formule express · 17,50 €

Midi, sauf weekend et jours fériés

Plat du jour · Dessert du jour

Menu du jour · 19 €

Midi, sauf weekend et jours fériés

Entrée du jour · Plat du jour · Dessert du jour

Menu du soir · 25 €

Du lundi au jeudi sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert (choix sur ardoise)

Menu d’automne · 38 €

Entrée au choix · Plat au choix

(Sauf grenouilles et cœur de filet de bœuf)

Fromage ou dessert au choix

Menu Faisan doré · 48 €

Entrée au choix · Grenouilles fraîches persillées, gratin Dauphinois

ou cœur de filet de bœuf aux morilles, croustillant d’aligot

Fromage ou dessert au choix

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Pour plus d’information, nous en faire part.

PRIX TTC · Service compris

Au Faisan Doré

Hotel - Restaurant

LES ENTRÉES

Pour commencer

Terrine du moment aux vins du Bugey — **14,00 €**

Tartare de truite, pomme granny, fruits exotiques, — **14,50 €**
yaourt Grecque au miel et combava

Velouté aux potimarrons, sorbet poire, — **12,00 €**
crispy de légumes et mousse au lard fumé

Tartelette croustillante, fricassée de champignons — **14,50 €**
persillés, Œuf parfait et pétales de comté

Saints-Jacques snackées en barde de magret de canard fumé, — **16,00 €**
velouté de coing, confit d'oignons, poivre de Madagascar

Les plats

Dos de sandre en écailles de Morteau, — **24,00 €**
émulsion au Cerdon
Risotto de crozets et légumes d'Automne

Paleron de veau braisé, jus aux saveurs d'agrume, — **23,00 €**
pain d'épices et graines de moutarde
Gnocchis de butternut à la sauge

Médaillon de lotte rôtie, bisque de langoustines — **25,00 €**
Mijotée de châtaignes et giroles

Filet de canette des Dombes rôti, — **25,00 €**
jus au vin de myrtilles sauvages
Polenta au romarin et comté

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.

PRIX TTC · Service compris

Au Faisan Doré
Hotel - Restaurant

LES PLATS & DOUCEURS

Les plats, suite

Quenelle de brochet artisanale sauce homardine **22,00 €**
Riz et légumes de saison

Noix de joues de cochon à la bière artisanale **24,00 €**
« rivière d'Ain » et poivre de Timut
Gratin de macaronis

Risotto végétarien **22,00 €**

Cœur de filet de bœuf poêlé aux morilles (≃300 gr) **35,00 €**
Croustillant d'aligot

Grenouilles fraiches persillées **33,00 €**
Gratin Dauphinois

Fromages & desserts

Assortiment de fromages régionaux **8,50 €**

Fromage blanc artisanale d' Étrez et ses accompagnements **7,50 €**

Desserts **9,50 €**

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place
à base de produits bruts.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Pour plus d'information, nous en faire part.
PRIX TTC · Service compris

Au Faisan Doré

Hotel - Restaurant

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritifs & boissons

Kir au Bugey brut — **4,50 €**
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)

Kir au chardonnay du Bugey — **3,50 €**
12 Cl (Mûre, cassis, framboise ou pêche)

Coupe de Cerdon — **4,00 €**
12 Cl (Méthode ancestrale)

Macvin du jura blanc ou rouge — **4,50 €**
10 Cl

Ricard, Pastis… — **3,00 €**
2 Cl

Apéritif 6 Cl — **4,00 €**
(Martini, Suze…)

Thé — **4,00 €**

Café — **1,50 €**

¼ de limonade sirops — **3,00 €**
(Fraise, grenadine, menthe, citron…)

Jus de fruit «Arbre à jus» 25 Cl — **4,30€**
(Abricot, pomme-framboise, poire williams, tomate…)

Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl… — **3,90 €**

Spritz — **9,00 €**

Une sélection pour accompagner chaque moment.

PRIX TTC · Service compris

Au Faisan Doré

Hotel - Restaurant

BIÈRES & VINS AU VERRE

Bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Tuborg	**3,10 €**	**4,10 €**	**6,00 €**
Grimbergen du moment	**4,20 €**	**5,60 €**	**8,10 €**
Pietra	**4,20 €**	**5,60 €**	**8,10 €**

Vins au verre · 16 cl

Chardonnay du Bugey	**4,50 €**
Roussette du Bugey	**5,00 €**
Rosé du Bugey	**4,50 €**
Gamay du Bugey	**4,50 €**
Côte du Rhône rouge	**4,50 €**
Pinot noir du Bugey	**5,00 €**
Viogner du Bugey	**6,50 €**