Au Faisan Doré

Hotel - Restaurant



Une cuisine de terroir au cœur du Bugey

NOS MENUS

MENU ENFANT — 12 €

Filet de poulet
ou
Filet de poisson *(Selon arrivages)*

Dessert du moment

MENU DU JOUR — 19 €

(Midi, sauf weekend et jours fériés)

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

FORMULE EXPRESS — 17,50 €

(Midi, sauf weekend et jours fériés)

Plat du jour
Dessert du jour

MENU DU SOIR — 25 €

(Du lundi au jeudi sauf jours fériés)

Entrée, plat et dessert
(Choix sur ardoise)

NOS MENUS GOURMANDS

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 poêlé aux morilles
Croustillant d'aligot

Fromage
ou
Dessert au choix

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

LA CARTE

ENTRÉES

Terrine du moment aux vins du Bugey	14,00 €
Tartare de truite, pomme granny, fruits exotiques, yaourt Grecque au miel et combava	14,50 €
Velouté aux potimarrons, sorbet poire, crispy de légumes et mousse au lard fumé	12,00 €
Tartelette croustillante, fricassée de champignons persillés, Œuf parfait et pétales de comté	14,50 €
Saints-Jacques snackées en barde de magret de canard fumé, velouté de coing, confit d'oignons, poivre de Madagascar	16,00 €

PLATS

Dos de sandre en écailles de Morteau, émulsion au Cerdon, risotto de crozets et légumes d'Automne	24,00 €
Paleron de veau braisé, jus aux saveurs d'agrume, pain d'épices et graines de moutarde, gnocchis de butternut à la sauge	23,00 €
Médaillon de lotte rôtie, bisque de langoustines, mijotée de châtaignes et giroles	25,00 €
Filet de canette des Dombes rôti, jus au vin de myrtilles sauvages, polenta au romarin et comté	25,00 €
Quenelle de brochet artisanale sauce homardine, riz et légumes de saison	22,00 €
Noix de joues de cochon à la bière artisanale « rivière d'Ain » et poivre de Timut, gratin de macaronis	24,00 €
Risotto végétarien	22,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

Cœur de filet de bœuf poêlé aux morilles (≈300 gr), croustillant d'aligot	35,00 €
Grenouilles fraîches persillées, gratin Dauphinois	33,00 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages régionaux	8,50 €
Fromage blanc artisanale d'Étrez et ses accompagnements	7,50 €
Desserts	9,50 €

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS ET BOISSONS FRAÎCHES

Kir au Bugey brut 12 Cl	4,50 €
Kir au chardonnay du Bugey 12 Cl	3,50 €
Coupe de Cerdon 12 Cl	4,00 €
Macvin du Jura blanc ou rouge 10 Cl	4,50 €
Ricard, Pastis… 2 Cl	3,00 €
Apéritif 6 Cl	4,00 €
Thé	4,00 €
Café	1,50 €
¼ de limonade sirops	3,00 €
Jus de fruit « Arbre à jus » 25 Cl	4,30 €
Perrier 33 Cl, Coca 33 Cl…	3,90 €
Spritz	9,00 €
Bière « Rivière d'Ain » 33 Cl	6,00 €

BIÈRES	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 €



PRIX TTC – Service compris

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