



**Hôtel – Restaurant Chez Nous**

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

## NOTRE CARTE

### LES ENTREES

- Ⓢ Salade mixte aux foies de volailles, croutons et vinaigre de cidre \* ..... 12 €
- Ⓢ Saucisson en brioche maison, salade à l'huile de noisette \* ..... 12 €
- Ⓢ Ballottine de canard aux pistaches, compotée d'oignons ..... 14 €
- Ⓢ Croustillant d'escargots de Bourgogne, crème d'ail nouveau et persil frit ..... 14 €
- Ⓢ Foie gras de canard maison à l'Armagnac, fine purée d'artichaut ..... 18 €
- Ⓢ Raviole ouverte de saumon fumé et écrevisses, crème légère de crustacés à l'estragon..... 18 €
- Ⓢ Escalope de foie gras de canard poêlée, polenta dorée et réduction au vinaigre balsamique ..... 22 €
- Ⓢ Tarte fine aux cèpes et noix de Saint Jacques rôties, crème d'ail et persil fit ..... 22 €

### LES POISSONS

- Ⓢ Dos de saumon grillé sur peau, sauce vierge et ratatouille provençale \* ..... 16 €
- Ⓢ Filet de rascasse gratiné au safran sur une julienne de légumes au cerfeuil ..... 18 €
- Ⓢ Dos de cabillaud rôti sur peau, poêlée de champignons sauvages et crème de persil plat ..... 20 €
- Ⓢ Poêlée de grenouilles fraîches "comme en Dombes" ..... 25 €

### LES VIANDES & VOLAILLES

- Ⓢ Onglet de bœuf poêlé, jus crémé aux échalotes et gratin de ravioles \* ..... 16 €
- Ⓢ Filet de lapin sauce poivrade, polenta crémeuse ..... 18 €
- Ⓢ Suprême de volaille fermière de l'Ain farci aux cèpes et crème mousseuse ..... 20 €
- Ⓢ Ris de veau braisé au jus de truffe noire et céleri boule ..... 25 €
- Ⓢ Tournedos de bœuf poêlé aux champignons sauvages et estragon ..... 25 €
- Ⓢ Tournedos de bœuf "Rossini", escalope de foie gras à la truffe noire ..... 30 €

### LES FROMAGES

- Ⓢ Assiette de fromages affinés et sa confiture de figue maison ..... 7 €
- Ⓢ Faisselle de fromage blanc à la crème ..... 4 €

### LES DOUCEURS ET GOURMANDISES

- Ⓢ Tarte Alsacienne aux poires et aux amandes \* ..... 7 €
- Ⓢ Poêlée de figues au Saint-Chinian et cardamome, glace vanille ..... 7 €
- Ⓢ Millefeuille moelleux au citron, craquant et glace à la noisette ..... 7 €
- Ⓢ Trilogie de crèmes brûlées : vanille de Madagascar, moka et safran ..... 7 €
- Ⓢ Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé ..... 7 €
- Ⓢ Déclinaison exotique : crème brûlée coco, bavarois mangue, carpaccio d'ananas ..... 9 €

\* Sauf : samedi soir, dimanche et jours Fériés