



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU DU TERROIR

35 €

Mise en bouche



Foie gras de canard maison à l'Armagnac,
fine purée d'artichaut

ou

Raviole ouverte de saumon fumé et écrevisses,
crème légère de crustacés à l'estragon



Poêlée de grenouilles fraîches « comme en Dombes »

ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, poêlée de champignons sauvages
et crème de persil plat

ou

Suprême de volaille fermière de l'Ain farci aux cèpes et crème mousseuse



Choix de fromages affinés

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



Poêlée de figues au Saint-Chinian et cardamome, glace vanille

ou

Trilogie de crèmes brûlées : vanille de Madagascar, moka et safran

ou

Déclinaison exotique : crème brûlée coco, bavarois mangue,
carpaccio d'ananas

ou

Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé

ou

Millefeuille moelleux au citron, craquant et glace à la noisette

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU TOURISTIQUE

29 €

Mise en bouche



Croustillant d'escargots de Bourgogne, crème d'ail nouveau et persil frit

ou

Ballottine de canard aux pistaches, compotée d'oignons



Filet de rascasse gratinée au safran, sur une julienne de légumes au cerfeuil

ou

Filet de lapin sauce poivrade, polenta crémeuse



Choix de fromages affinés

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



Poêlée de figues au Saint Chinian et cardamome, glace vanille

ou

Trilogie de crèmes brûlées : vanille de Madagascar, moka et safran

ou

Déclinaison exotique : crème brûlée coco, bavarois mangue,
carpaccio d'ananas

ou

Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé

ou

Millefeuille moelleux au citron, craquant et glace à la noisette

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU GOURMET

50 €, minimum 2 personnes

Mise en bouche



Foie gras de canard maison à l'Armagnac fine purée d'artichaut



Poêlée de grenouilles fraîches « comme en Dombes »

ou

Dos de cabillaud rôti sur peau,
poêlée de champignons sauvages et crème de persil plat



Fraîcheur d'entre deux



Ris de veau braisé au jus de truffe noire et céleri boule



Choix de fromages affinés

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



Poêlée de figues au Saint Chinian et cardamome, glace vanille

ou

Trilogie de crèmes brûlées : vanille de Madagascar, moka et safran

ou

Déclinaison exotique : crème brûlée coco, bavarois mangue,
carpaccio d'ananas

ou

Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé

ou

Millefeuille moelleux au citron, craquant et glace à la noisette

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU SAVEURS & PLAISIR

42 €

Mise en bouche



Escalope de foie gras de canard poêlée polenta dorée
et réduction au vinaigre balsamique

ou

Tarte fine aux cèpes et noix de Saint Jacques rôties, crème d'ail et persil frit



Ris de veau braisé au jus de truffe noire et céleri boule

ou

Tournedos de bœuf poêlé aux champignons sauvages et estragon



Choix de fromages affinés.

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



Poêlée de figues au Saint Chinian et cardamone, glace vanille

ou

Trilogie de crèmes brûlées : vanille de Madagascar, moka et safran

ou

Déclinaison exotique : crème brûlée coco, bavarois mangue,
carpaccio d'ananas

ou

Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé

ou

Millefeuille moelleux au citron, craquant et glace à la noisette

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU AFFAIRE

22 € - sauf le samedi soir, dimanche et jours fériés

Mise en bouche



Saucisson en brioche maison, salade à l'huile de noisette

ou

Salade mixte aux foies de volailles et croutons et vinaigre de cidre



Dos de saumon grillé sur peau, sauce vierge et ratatouille provençale

ou

Onglet de bœuf poêlé, jus crémé aux échalotes et gratin de ravioles



Moelleux au chocolat Guayaquil, glace caramel au beurre salé

ou

Tarte Alsacienne aux poires et aux amandes

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*



Hôtel – Restaurant Chez Nous

01120 SAINTE-CROIX

Téléphone : 04 78 06 60 60

Chef de Cuisine : Pierre VINCENT

MENU EXPRESS

18 € - le mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi

Mise en bouche



Bavette d'aloiau poêlée à la Fourme d'Ambert

ou

Suggestion du jour



Dessert du moment

*Nos desserts nécessitant une préparation, nous vous invitons à faire votre choix en début de repas.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de passer un agréable moment à table.*