

## CARTE DE VENTE A EMPORTER

COMMANDE À PASSER LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN  
PAR TÉLÉPHONE AU : 03 84 44 60 91 / 06 17 14 16 28  
OU PAR E-MAIL : RESERVATION@HOSTELLERIESAINTGERMAIN.COM

Un petit pain maison offert par personne

### ENTREES

- Le foie gras de canard mi-cuit, brioche maison 10€
- La panacotta autour de la truite de la pisciculture Beuque, streusel cardamome 6€
- La ballotine de volaille de l'Ain au foie gras, taboulé de boulgour au vinaigre de Vin Jaune 8€
- La croûte aux champignons et oeuf parfait de La poule aux oeufs bio 6€
- Le duo de St-Jacques et Homard Breton saisi, mariné, servi froid à l'huile d'olive des Baux, pulpe de pomme de terre au citron confit 10€

### VINS

Pour accompagner votre repas nous vous proposons une sélection de vins à -50% des prix affichés sur notre carte ainsi qu'un choix de bière Rouget de Lisle

### PLATS

- Les ris de veau rôti aux morilles, mille-feuille de pomme de terre et asperges de Didier et Sabine 18€
- La volaille de Bresse aux morilles et Vin Jaune, Aligot au Comté 18€
- Le filet de canette des Dombes aux Merlines, polenta et légumes 13€
- La cassolette de noix de St-Jacques et coquillages, bisque, rattes et asperges de Didier et Sabine 18€
- Le plat du jour (poisson ou viande selon arrivage) 10€

### DESSERTS

- Le savarin au Beaumes-de-Venise, petit fruits frais, crème vanillée 4.5€
- La tartelette au chocolat Guanaja, rhubarbe et fraises Française 4.5€
- La verrine tout chocolat Valrhona 4.5€

CONDITIONNÉ EN BARQUETTE ALIMENTAIRE BIODÉGRADABLE, FABRICATION FRANCAISE

### HORAIRES DE RETRAIT TOUS LES JOURS

- DE 11H00 À 13H00 À L'HOTELLERIE
- DE 17H00 À 19H00 AU CAVEAU ROUGET DE LISLE À LONS-LE-SAUNIER