



Le Pierre Scize

Formule du midi

DU LUNDI AU VENDREDI
AU CHOIX PARMIS LES SUGGESTIONS JOURNALIÈRES
DU CHEF

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

24.50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28.50 €

FORMULE PETIT GOURMET
JUSQU'À 10 ANS
AU CHOIX 2 PLATS ET UNE BOISSON

18.50 €

Le Pierre Scize Gourmand

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE FROIDE
ENTRÉE CHAUDE
INFUSION DIGESTIVE
PLAT
FROMAGES OU DESSERT

80€ par convive

ENTRÉE FROIDE
OU
ENTRÉE CHAUDE
PLAT
FROMAGES OU DESSERT

60€ par convive

Le Pierre Scize Gourmand

ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON
TERRINE DE VOLAILLE DE BRESSE ROGER DESROCHES
RILLETTE DE CARPE DE LA DOMBES
PÂTÉ CROÛTE DU CHEF

ENTRÉES CHAUDES

QUENELLES DE BROCHET SAUCE GEOFFROY
TOURTE BRESSANNE FROMAGÈRE CLAUDE CORMORÈCHE

PLATS

POT AU FEU DE VOLAILLE DE BRESSE AOP
ANDOUILLETTE BOBOSSE À LA FRAISE DE VEAU (TIRÉE À LA FICELLE)
SABODET À LA BEAUJOLAISE
GOUJONNETTES DE CARPE DE LA DOMBES

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONNAUX
PRALINE SUBLIMÉE
VACHERIN AU CHOIX (VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT, FRAISE,
CHICORÉE, POIRE, CHARTREUSE, POIVRE ENDÉMIQUE)
DOUCEUR DU JOUR

La Carte

ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON	31
TERRINE DE VOLAILLE DE BRESSE ROGER DESROCHES	27.50
RILLETTE DE CARPE DE LA DOMBES	27.50
PÂTÉ CROÛTE DU CHEF	29.50

ENTRÉES CHAUDES

QUENELLES DE BROCHET SAUCE GEOFFROY	27
TOURTE BRESSANNE FROMAGÈRE CLAUDE CORMORÈCHE	26

PLATS

POT AU FEU DE VOLAILLE DE BRESSE AOP	35
ANDOUILLETTE BOBOSSE À LA FRAISE DE VEAU (TIRÉE À LA FICELLE)	34
SABODET À LA BEAUJOLAISE	32
GOUJONNETTES DE CARPE DE LA DOMBES	32

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONNAUX	13
VACHERIN AU CHOIX (VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT, FRAISE, CHICORÉE, POIRE, CHARTREUSE, POIVRE ENDÉMIQUE)	13
DOUCEUR DU JOUR	13