

LA TABLE DU GOUVERNEUR

Le Chef Fabrice, Julien et leurs équipes
ont le plaisir de vous accueillir
pour ravir vos papilles...



A partager

Planche croustillante 14

Sélection de samossa
Selection of samossa

Planche campagnarde 16

Sélection de charcuteries et fromages
Selection of cheese and charcuterie

Planche pêcheur 14

Saumon Gravelax et rillettes
Gravelax Salmon and rillettes

Les entrées

Salade du Gouverneur

Salade verte, filet de poulet rôti, parmesan, croûton, œufs durs, vinaigrette
Green salad, roasted chicken filet, parmesan, eggs

Entrée : 11

Plat : 16

Salade Végétarienne

Vegetarian salad

12.5

Velouté potiron, œuf mollet et crème émulsionnée

Pumpkin velouté, poached egg and emulsified cream

13

Saumon Gravelax et crème d'aneth accompagnés de blinis

Gravlax Salmon served with blinis

18

Terrine de foie gras

Foie gras Terrine

18

Jambon cru Hungaro 24 mois

24-month cured ham

16

Terrine de gibier maison, éclats de fruits secs et chutney

Homemade Game terrine with dried fruits and chutney

15

Cuisses de grenouilles, cuisinées comme en Dombes

Frog legs cooked in butter, garlic and parsley and served with Gratin Dauphinois

18

Prix nets et service compris

 *Végétarien*

Les poissons

Saumon à l'Unilatéral , sauce agrumes et soja	25
<i>Salmon filet grilled on the skin, citrus and soja sauce</i>	
Noix de Saint-Jacques , sauce vierge	31
<i>Seared Scallops, virgin sauce</i>	
Cuisses de Grenouilles , cuisinées comme en Dombes	28
<i>Frog legs cooked in butter, garlic and parsley, served with Gratin Dauphinois</i>	

Les viandes

Entrecôte Aberdeen Angus 200 gr. , frites et salade	29
<i>Angus beef Entrecôte served with french fries and salad</i>	
Filet de Canette des Dombes , jus aigre-doux	25
<i>Sweet and sour duckling breast</i>	
Poulet de Bresse et son jus , gratin dauphinois et salade verte (supplément morilles +6€)	26
<i>Roasted chicken from the Bresse region (add morels +6€)</i>	
Tartare de Bœuf Charolais , frites et salade	18
<i>Beef tartare served with french fries</i>	
Burger du Gouverneur , frites et salade	18
<i>Gouverneur's burger served with french fries</i>	
Pluma de cochon , tombée d'oignons rouges et jus réduit	27
<i>Iberico Pork Pluma, red oignons</i>	

Les pâtes et risottos

Linguine aux moules	17
<i>Mussel Linguine</i>	
Risotto aux Gambas	22
<i>Prawn risotto</i>	
Ravioles au foie gras	19
<i>Foie gras Raviolis</i>	

Les fromages

Assiette de fromages secs	7
<i>Local cheese plate</i>	
Demi Saint-Marcellin	4.5
<i>Half Saint- Marcellin</i>	
Faisselle selon vos goûts	6
<i>Local cottage cheese with sugar, cream, or fruit coulis</i>	

Les desserts

Le tout Chocolat	9
<i>Everything-chocolate dessert</i>	
Omelette Norvégienne flambée à table, pour 2 personnes	15
<i>Norwegian Omelet for 2 people flambée at the table</i>	
Café ou thé gourmand	9
<i>Coffe or tea with a selection of mini deserts</i>	
Lollipop Chocolat blanc et citron vert	9
<i>White chocolate and lime lollipop</i>	
Salade de fruits frais	7
<i>Fresh seasonal fruit salad</i>	
Crème brûlée vanille flambée à table	7
<i>Vanilla crème brûlée flambée in front of you</i>	
Boule de glace ou sorbet	3
<i>One scoop of ice cream or sorbet</i>	



Le Menu Grenouilles

Selon arrivage ou sur commande

39 euros

Terrine de saison

Seasonal pâté

-

Les traditionnelles cuisses de Grenouilles Gratin Dauphinois

Frog legs cooked in butter, garlic parsley

served with Gratin Dauphinois

-

Salade de fruit

Fruit salad

Ou / Or

Crème brûlée vanille flambée à table

Vanilla Crème Brulée flambée at the table

Le Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

11 euros

Nuggets de poulet ou Steak haché

Chicken nuggets or Ground beef steak

Servi avec des frites ou des pâtes

Served with french fries or pasta

-

Un sirop à l'eau

A glass of flavoured syrup and water

-

Une boule de glace au choix

A scoop of ice cream

Le Menu du Gouverneur

44 euros

Saumon Gravlax et crème d'aneth servis avec des blinis

Gravlax Salmon served with blinis

Ou / Or

Terrine de Foie Gras

Foie Gras Terrine

-

Filet de canette des Dombes, sauce aigre-douce, crosne et champignons

Sweet and sour regional duckling breast served with chinese artichokes and mushrooms

Ou / Or

Poisson du marché

Catch of the day

-

Assiette de fromages affinés ou faisselle

Plate of fine cheese or local cottage cheese

+ 5 euros

-

Tout Chocolat

Everything-chocolate dessert

Ou / Or

Crème brûlée vanille flambée à table

Vanilla Crème Brulée flambée at the table

Cette carte est imaginée et proposée par le Chef Fabrice Michel.
Le service est assuré par le Responsable Restauration Julien Guironnet.

Le menu à la carte est disponible tous les jours
de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30 la semaine
et de 12h à 15h et de 19h à 21h30 le week-end

Nos fournisseurs locaux

Viandes : Gourmet des pays de l'Ain & Chapollard

Poissons : Homards Acadien

Fromages : Gaec de Clougères

Nous accueillons également avec grand plaisir
les événements privés et les séminaires.
N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus !

Domaine du Gouverneur

Le Breuil

01390 Monthieux

04 72 26 40 34

www.domainedugouverneur.fr

Ouvert 7 jours sur 7

