

# Les suggestions et la carte



*Le foie gras maison de canard Français cuit en terrine,  
chutney de pommes façon vin chaud* 30.00

*La traditionnelle douzaine d'escargots sauvages de Bourgogne* 17.00

*Emietté de tourteau en fraîcheur Bressane au citron vert,  
caviar et émulsion d'herbes* 34.00

*Cœur de filet de bar mariné, crème au vinaigre de framboise, moules et  
crevettes grises en petite maraîchère, émulsion d'herbes* 29.00

*Le homard bleu, vinaigrette coraillée à l'huile de pistaches,  
petits légumes et quelques feuilles en harmonie* 49.00



*Blanc de turbot, moules et crevettes grises, le tout dans l'esprit  
d'une nage à la crème de Bresse iodée* 35.00

*Fricassée de homard bleu au beurre demi-sel et petits légumes* 49.00

Le homard bleu est une variété de homard également appelé «Breton»

*Le retour de la marée à l'huile d'olive de la vallée des Baux de Provence  
"du moulin Castelas" fleur de sel de Guérande et caramel balsamique* 26.00

*Les queues de langoustines poêlées, beurre de crustacés au vieux vin jaune* 39.00



*Escalopes de foie gras de canard des Landes poêlées,  
petit jus au vinaigre de Xérès* 27.00

*Magret de canard rôti sur la peau, jus au cassis noir de Bourgogne* 32.00

*Faux filet de bœuf de race sélectionné au gré des arrivages,  
simplement au beurre* 30.00

*Faux filet de bœuf de race sélectionné au gré des arrivages,  
crème de Bresse aux morilles* 40.00

### **LA POULARDE DE BRESSE "sélection Miéral"**

*Sauce crème* 23.50

*Sauce crème au vieux vin jaune* 29.00

*Sauce crème aux morilles* 35.00

*Sauce crème aux morilles et vieux vin jaune* 40.00



*La faisselle de fromage frais* 6.50

*Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs* 10.00

L'ensemble de nos viandes de boucherie sont d'origine Française et  
sélectionnées par la boucherie "la fine bouch" à Salavre

# Découverte gastronomique

2 plats au choix, fromage et dessert 58.00€

3 plats au choix, fromage et dessert 77.00€

Mise en bouche

-----  
“Gourmandises iodées”

L'émietté de tourteau en fraîcheur Bressane, le caviar,  
le cœur de filet de bar mariné, ...

///

Les queues de langoustines poêlées servies sur une fricassée de morilles,  
crème légère au vieux vin jaune et tuile de comté  
(supplément 9.50 €)

///

Le blanc de turbot, sauce crustacés dans l'esprit d'une Nantua  
accompagné d'un boudin blanc de pintade des Dombes à l'orange

///

Le magret de canard rôti sur la peau et son escalope de foie gras poêlée,  
petit jus au merlot

-----  
Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs

-----  
Dessert au choix

Les tables supérieures à 8 convives adultes devront sélectionner leurs plats dans le même menu  
Les tables supérieures à 10 convives adultes devront sélectionner leurs menus à l'avance avec la cuisine

Merci

## **Menu dégustation 110.00€**

*Une balade gourmande servie uniquement  
pour l'ensemble des convives d'une même table, en 8 services du salé au sucré.  
Prise de commande au déjeuner avant 12h45 sauf le dimanche*

### **Entre découverte et tradition**

**Fromage ou dessert 33.00€**

**Fromage et dessert 39.50€**

*Mise en bouche*

-----

*La traditionnelle douzaine d'escargots sauvages de Bourgogne*

*ou*

*Le foie gras de canard en deux préparations:*

*Cuit en terrine, chutney de pommes façon vin chaud, et  
en émulsion chaude accompagné de magret de canard mariné à l'huile de sésame,  
pulpe de choux fleur et champignons au balsamique blanc*

-----

*Le retour de la marée dans un jus de crevettes grises au chardonnay,  
quelques moules, le tout dans l'esprit d'une blanquette*

*ou*

*La poularde de Bresse "sélection Miéral",*

*sauce crème avec ou sans morilles*

*(supplément morilles 9.50€)*

-----

*Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs*

*et / ou*

*Dessert au choix*

## **Menu du marché 22.50€**

“Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi”

Sauf fêtes et fériés

Entrée, plat, fromage ou dessert  
suggérés de bouche à oreille

## **Formule express 30.50€**

café et mignardises compris

“Servie uniquement au déjeuner du lundi au samedi”

Sauf fêtes et fériés

Mise en bouche

-----

Faux filet de bœuf de race sélectionné au gré des arrivages,  
jus au merlot, pommes dauphines et salade verte à l'huile de noix

-----

Fromage ou dessert

## **Menu enfant 14.90€**

Servi jusqu'à 10 ans

Un plat, un fromage blanc ou une glace  
suggérés de bouche à oreille

*Pour éviter tout problème, nous vous demandons de nous  
signaler vos allergies en début de repas.  
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes régulièrement  
utilisés dans notre établissement sur simple demande.*

*"Je me suis mis au régime: en quatorze jours,  
j'ai perdu deux semaines"*

*Joe Lewis*

*Un gourmet?... C'est un glouton qui se domine.*

*Pierre Dac*

*De tous les arts, celui qui nourrit  
le mieux son homme, est l'art culinaire.*

*Francis Blanche*

*Que l'on meure gros ou maigre,  
la différence, c'est pour les porteurs.*

*Peter Ustinou*