

Les suggestions et la carte



Le foie gras maison de canard Français cuit en terrine	33.00
La traditionnelle douzaine d'escargots sauvages de Bourgogne	19.00
Céphalopodes au balsamique blanc et éclats de homard bleu à l'huile d'olive bio menthe basilic, petite printanière	52.00
Saumon "en côtelettes" marinées minute au citron vert et huile d'olive bio du moulin de castelas	28.00
Le homard bleu, vinaigrette coraillée à l'huile de pistaches et petits légumes	68.00
////////////////////	
Dos de saumon mi-cuit à l'unilatéral jus de crustacés légèrement émulsionné au beurre de Bresse	29.00
Dos de bar, jus court de crustacés à l'huile d'olive bio menthe basilic	38.00
Dos de bar piqué à la queue de homard et crème de vieux vin jaune	60.00
Fricassée de homard bleu au beurre demi-sel et petits légumes	68.00

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

Fricassée de poulpe à l'huile de noisettes, petit jus de viande 36.00

Queues de langoustines et coques de nos côtes dans l'esprit d'une nage à la crème de Bresse iodée 43.00



Escalopes de foie gras de canard français poêlées, petit jus légèrement acidulé aux fruits rouges 35.00

Médallions de veau fermier de chez Gilles et Magalie, jus au macvin du Jura 38.00

Tartare de veau coupé minute au couteau, coques de nos côtes, pommes dauphines et quelques feuilles 40.00

La pièce de bœuf fermier de race croisée "Aubrac" sélectionnée par nos soins, simplement au beurre 36.00

La pièce de bœuf fermier de race croisée "Aubrac" sélectionnée par nos soins, crème de Bresse aux morilles 46.00

LA POULARDE DE BRESSE "sélection Miéral"
Sauce crème 26.00

Sauce crème au vieux vin jaune 32.00

Coulis de crustacés et vieux vin jaune 35.00

Sauce crème aux morilles 38.00

Sauce crème aux morilles et vieux vin jaune 44.00



La faisselle de fromage frais 9.00

Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs 11.00

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 67.00€
3 plats au choix, fromage et dessert 90.00€

Mise en bouche

“Homard bleu, céphalopodes, coques et saumon fumé par nos soins”
en joyeux méli-mélo sur une fraîcheur fromagère
et onctueux de petits pois

/////

Les queues de langoustines poêlées servies sur une fricassée de morilles,
crème légère au vieux vin jaune et tuile de comté
(supplément 11.00 €)

/////

Dos de bar cuit sur sa peau, sauce vierge
aux deux citrons à ma façon et "trompe l'œil comme du caviar"

/////

Médallions de veau fermier de chez Gilles et Magalie,
jus de crustacés légèrement émulsionné au beurre de Bresse
et éclat de homard

Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs

Dessert au choix

Les tables de 6 convives adultes devront sélectionner leurs plats dans le même menu
Les tables de 9 convives adultes devront sélectionner le menu à l'avance avec la cuisine

Merci

Menu dégustation 130.00€

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 13h45)

Entre découverte et tradition

Fromage ou dessert 39.50€

Fromage et dessert 48.50€

Mise en bouche

La traditionnelle douzaine d'escargots sauvages de Bourgogne
ou

Tartare de bar et saumon aux agrumes,
huile d'herbes fraîches et quelques coques de nos côtes

Le retour de la marée préparé selon l'inspiration du moment
ou

La poularde de Bresse "sélection Miéral",
sauce crème avec ou sans morilles
(supplément morilles 11.00€)

Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs
et / ou
Dessert au choix

Menu du marché 28.50€

“Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi”

Sauf fêtes et fériés

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

Formule express 37.00€

“Servie uniquement au déjeuner du lundi au samedi”

Sauf fêtes et fériés

Mise en bouche

La pièce de bœuf fermier de race croisée “Aubrac” sélectionnée
par nos soins, jus au merlot, pommes dauphines
et salade verte à l’huile de noix

Fromage ou dessert

Menu enfant 16.50€

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 Ustinov