

La carte

Les entrées froides

<i>Saumon Salma mariné aux agrumes, pointes d'asperges, sauce hollandaise au citron vert, blinis tiède à la farine de gaudes</i>	25
<i>Tartare de noix de Saint-Jacques aux œufs de hareng fumé, quelques pousses, huile d'olive vanillée</i>	26
<i>Foie gras de canard en terrine, chutney de fruits exotiques, réduction de framboises, toast de pain de campagne aux fruits du mendiant</i>	25

Les entrées chaudes et les spécialités

<i>Cromesquis d'escargots de Bourgogne, Agata écrasée aux herbes, bouillon à l'ail des ours de notre jardin</i>	24
---	----

<i>Escalopes de foie gras de canard à la plancha, compotée de poires à la fève de tonka, réduction de betterave rouge balsamique</i>	29
--	----

Spécialités régionales

<i>Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquilles au beurre de Bresse, granité au ratafia de Bourgogne</i>	24
--	----

<i>Grenouilles comme en Dombes, ail et persil (en deux services)</i>	30
--	----

Les poissons

<i>Omble chevalier cuit sur peau en croûte de noisettes, petits-pois et fèves au lard Colonnata, spaghetti de courgettes aux graines de courges</i>	24
---	----

<i>Filet de bar sauvage « pêche petit bateau » cuit sur peau, risotto aux légumes du marché, jus d'arêtes au safran bio</i>	29
---	----

Spécialités régionales

<i>Sandre poché vapeur au beurre blanc, légumes du marché à l'huile d'olive sautés au wok</i>	27
---	----

Les viandes

<i>Filet de canette de la Dombes rôti, légumes du marché sautés au wok, chutney pommes-cranberries, jus brun de canard aux épices du Cachemire</i>	25
<i>Pigeon « élevage Bernard » rôti, réduction miel – vin rouge, polenta aux tomates confites gratinée au parmesan</i>	29
<i>Poulet de Bresse braisé au foie gras sauce albufera, pommes mousseline et champignons du marché</i>	30
<i>Filet de bœuf charolais en tournedos, morilles à la crème de Bresse, crêpes parmentières, échalotes confites</i>	31
<i>Fricassée de ris de veau aux morilles servie en cocotte, asperges vertes à l'huile d'olive</i>	30
<i>Poulet de Bresse entier rôti au four, pomme purée truffée (pour 3 ou 4 personnes, à commander 24 heures à l'avance)</i>	99

Les fromages

<i>Faisselle de fromage blanc de Bresse à la crème</i>	7
<i>Notre sélection de fromages au chariot, assortiment de fruits secs et pain aux senteurs d'hiver (Maison Chevenet, Maison Mons, la Mère Richard)</i>	12
<i>Carré des vignes, réduction de cassis, gelée au pinot noir et pain d'épices</i>	10

Les desserts

<i>Déclinaison de fraises de France sur son sablé à la farine de gaudes, gelée au gingembre, chantilly mascarpone au citron vert</i>	12
<i>Fruits exotiques et chocolat Valrhona, nage de fruits exotiques à la vanille bourbon, crumble au sucre roux, glace mangue épicée, mousse chocolat Manjari</i>	12
<i>Biscuit tiède au chocolat « Valrhona », sorbet cacao, verrine « Irish coffee »</i>	12
<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier, sorbet à l'orange, zestes confits</i>	10
<i>Dégustation de sorbets Maison, fruits frais et assortiment de coulis</i>	10

Menu « premier »

34 € (fromage ou dessert)

39 € (fromage et dessert)

*Saumon Salma mariné aux agrumes,
pointes d'asperges, sauce hollandaise au citron vert,
blinis tiède à la farine de gaudes*

ou

*Cromesquis d'escargots de Bourgogne,
Agata écrasée aux herbes, bouillon à l'ail des ours de notre jardin*

*Omble chevalier cuit sur peau en croûte de noisettes,
petits-pois et fèves au lard Colonnata,
spaghetti de courgettes aux graines de courges*

ou

*Filet de canette de la Dombes rôti,
légumes du marché sautés au wok, chutney pommes-cranberries,
jus brun de canard aux épices du Cachemire*

Faisselle de fromage blanc de Bresse à la crème

ou

*Carré des vignes, réduction de cassis,
gelée au pinot noir et pain d'épices
(fromage servi tiède sur toast pain d'épices « Maison » et ses condiments)*

*Les mignardises
Choix du dessert à la carte*

Prix Nets

NB : tout changement peut entraîner un supplément

Menu gastronomie

48 € (fromage ou dessert)

53 € (fromage et dessert)

*Foie gras de canard en terrine, chutney de fruits exotiques,
réduction de framboise, toast de pain de campagne aux fruits du mendiant
ou*

*Tartare de noix de Saint-Jacques aux œufs de hareng fumé,
quelques pousses, huile d'olive vanillée*

*Pigeon « élevage Bernard » rôti réduction miel- vin rouge,
polenta aux tomates confites gratinée au parmesan
ou*

*Filet de bar sauvage « pêche petit-bateau » cuit sur peau,
risotto aux légumes du marché, jus d'arêtes au safran bio*

*Notre sélection de fromages au chariot,
assortiment de fruits secs et pain aux senteurs d'hiver
(Maison Chevenet, Maison Mons, la Mère Richard)*

ou

*Carré des vignes, réduction cassis,
gelée au pinot noir et pain d'épices
(fromage servi tiède sur toast pain d'épices maison et ses condiments)*

*Les mignardises
Choix du dessert à la carte*

Prix Nets

NB : tout changement peut entraîner un supplément

Menu régional Bresse Bourgogne

47 € (fromage ou dessert)

52 € (fromage et dessert)

*Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquilles au beurre de Bresse,
granité au ratafia de Bourgogne*

ou

Grenouilles comme en Dombes, ail et persil (en un service)

*Filet de bœuf charolais en tournedos, morilles à la crème de Bresse,
crêpes parmentières, échalotes confites*

ou

*Poulet de Bresse braisé au foie gras sauce albufera,
pommes mousseline et champignons du marché*

*Notre sélection de fromages au chariot,
assortiment de fruits secs et pain aux senteurs d'hiver
(Maison Chevenet, Maison Mons, la Mère Richard)*

ou

*Carré des vignes, réduction de cassis,
gelée au pinot noir et pain d'épices
(fromage servi tiède sur toast pain d'épices « Maison » et ses condiments)*

*Les mignardises
Choix du dessert à la carte*

Prix Nets

NB : tout changement peut entraîner un supplément

Menu « dégustation » à 80 €
Menu « dégustation » avec accord mets/vins, à 130 €

Suivant les saisons
Suivant les arrivages
Suivant les idées du Chef et de son équipe

Ce menu est préparé pour tous les convives de la table.
Vous découvrirez une suite de nos spécialités sans l'embarras du choix,

Pour nos clients végétariens et végétaliens :

Consultez notre maître d'hôtel pour des suggestions.

Pour nos jeunes convives (jusqu'à 12 ans) :

Notre chef propose un menu à 12 € (une entrée, un plat, une glace).

Prix Nets