



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

La Salade d'Igé 14 €

*Tomate cœur de bœuf, Artichaut « Poivrade »,
Caillé de Chèvre frais du Mâconnais*

**Le Lieu jaune saumuré à l'Aneth,
un gel de Gingembre aux Agrumes 16 €**

**Pâté en croûte de la Basse-cour marbré de Foie gras de Canard,
jus miroir au Vin d'Igé 20 €**

**Meurette d'Œuf de Ferme à la fondue d'Oignon mauve
et aux Escargots, comme en Bourgogne 14 €**

**La Truite de notre vivier, fumée Maison,
Un Velours à l'Oseille du jardin 18 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « Comme en Dombes »**

En Entrée (6 pièces) 18 €

En Plat (10 pièces) 30 €

Les Poissons

**Notre Truite au Bleu comme autrefois,
Elevée dans l'eau de source de notre vivier,
un Beurre battu à l'Échalote acidulé et Pommes à l'Anglaise
ou *Tout simplement Meunière* 26 €**

**Le Brochet aux Queues d'Ecrevisses,
Florentine d'Épinards 31 €**

**Le Cabillaud à l'Aubergine
et Gnocchi au Curry Rouge 26 €**

Les Viandes

**La Volaille de Bresse AOP à la Crème « selon la Mère Blanc »,
Crêpes Vonnassiennes 29 €**

**La Pomme de Ris de Veau dorée
« Bigarade » 35 €**

**Pigeon légèrement fumé,
puis rôti, en parure végétale 32 €**

**Le Burger de Bœuf du Châtelain au Comté grand Cru
avec des Pommes Frites 21 €
ou *Rossini* 26 €**

Les Fromages

Les Fromages affinés de la Région 10 €

La faisselle de Fromage Blanc à la Crème de Bresse 7 €

Les Desserts

**Palet de Chocolat « Pur Caraïbes » au Gingembre,
une sauce Moka 15 €**

Les Fraises au Miel et Sorbet du fruit 12€

Déclinaison de l'Ananas Victoria et Sorbet du Fruit 15 €

Soufflé au Grand Marnier 15€

**Pomme en l'air Confite, Crumble de Gaudes et Crème glacée Vanille
13€**

**Une Pavlova
autour des Fruits rouges 15€**

Les Sorbets et Glaces du moment 12€

Clin d'œil
du Val d'Igé

La Salade d'Igé

*Tomate cœur de bœuf, Artichaut « Poivrade »,
Caillé de Chèvre frais du Mâconnais*

ou

**Meurette d'Œuf de Ferme
à la fondue d'Oignon mauve
et aux Escargots,
comme en Bourgogne**



**Notre fameuse Truite au Bleu
comme autrefois, élevée dans l'eau de
source de notre vivier
avec un Beurre battu à l'Échalote
acidulé**

ou *Tout simplement Meunière*

ou

**Pigeon légèrement fumé,
puis rôti, en parure végétale**



Les Fraises au Miel et Sorbet du fruit

Ou

**Pomme en l'air Confite,
Crumble de Gaudes
et Crème glacée Vanille**

32 €

Invitation Gourmande

**Le Lieu jaune saumuré à l'Aneth,
un gel de Gingembre aux Agrumes**

ou

**Pâté en croûte de la Basse-cour
marbré de Foie gras de Canard
jus miroir au Pinot rouge**



**Le Brochet aux Queues d'Ecrevisses,
Florentine d'Epinards**

ou

**Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « Comme en Dombes »**



**La Volaille de Bresse AOP à la Crème
« selon la Mère Blanc »,
Crêpes Vonnassiennes**

ou

**La Pomme de Ris de Veau dorée
« Bigarade »**



Fromages

et

**Un choix dans les desserts du
moment**

**Entrée, plat, fromage et
dessert 55 €**

**Deux entrées, plat, fromage
et dessert 70 €**