



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

La Salade d'Igé 14 €

*Bouquet d'Endive et Mesclun, 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 acidulée et Pommes à l'Anglaise
ou *Tout simplement Meunière* 26 €**

**Le Gâteau de 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,
une 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 €**

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

Soufflé au Grand Marnier 15€

Pomme en l'air Confite, Crumble de Gaudes et Sorbet du fruit 13€

Tarte soufflée aux Poires 12€

**Une Pavlova
autour des Figues 15€**

Les Sorbets et Glaces du moment 12€

Clin d'œil
du Val d'Igè

La Salade d'Igé
Bouquet d'Endive et Mesclun,
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
acidulée
ou **Tout simplement Meunière**
ou
Pigeon légèrement fumé, puis rôti,
une parure végétale

Tarte soufflée aux Poires
Ou
Pomme en l'air Confite,
Crumble de Gaudes
et Sorbet du fruit

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 Gâteau de Brochet
aux Queues d'Ecrevisses,
Florentine d'Épinards
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 €