

A la carte

Pour commencer

Foie gras de canard

Mi-cuit, magret fumé, ketchup et poivre de cassis
Tube de pain de mie, roquettes de Serley

24,00€

Asperges de France

Yaourt nature et moutarde à l'ail des ours, jaune d'œuf confit
Mousse de jambon blanc, meringue salée

18,00€

Lotte

Rollmops, vinaigre de cidre aux agrumes, huile du Jura
Navets Japonais Bio crus

20,00€

Asperges et Tofu moelleux

Cruces et cuites, roquettes de Serley
Kikkoman et wasabi, huile d'olives de Maussane

14,00€

Pour la suite

Ombre Chevalier

Au foin de Toutenant, wok de chou blanc et champignons, caviar de crammeries
Bouillon aux herbes du jardin, huile d'olives de Maussane

26,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème, Vin Jaune, tuile de morilles
Carnaroli au comté

30,00€

Epaule d'agneau

Lentement au four, en croûte de cameline
Légumes de Branges et d'ailleurs, sauce aux dattes

25,00€

Navets Japonais Bio

Carnaroli aux champignons
Bouillon aux herbes du jardin

18,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud du mois

Au muesli, miel de Bresse
Pipette de liqueur cacao noir

12,00€

Fraises

Crèmeux Inspiration fraise, mousse amande
Biscuit Dacquoise, confit aux fraises de France

12,00€

Glaces et sorbets

A découvrir
Selon la saison

12,00€

Chocolat noir Valrhona

Soupe froide au lait végétal, tuile au grué de cacao
Sorbet Campari, macédoine de fruits confits

10,00€

Prix net ttc par personne, service compris