

A la carte

Pour partager

Escargots de Lombard

Beurre persillé et Vieux Pontarlier
En poêlon 6 trous

12,00€

Pour commencer

Thon rouge

Mi-cuit, tomates et mozzarella Bufala, truffe d'été
Huile d'olives des Alpilles, balsamique réduit au ketchup

19,00€

Lapin

Boudin blanc, cornichons et iceberg
Pain au vin rouge et noix de pécan, estragon, moutarde Fallot

18,00€

Melon

Olives Kalamata et herbes fraîches
Sorbet pastèque, Tofu frit

11,00€

Pour la suite

Daurade Royale

Ecailles et coulis de courgettes Bio de Branges
Kasha et poivrons jaunes, huile d'aneth, piment de Bresse

27,00€

Faux filet de bœuf Français

En tournedos, Hasselback de pomme de terre, lard Colonnata
Beurre cassis/amandes, légumes verts

28,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Suprême en crème et Vin Jaune, légumes d'ici et d'ailleurs
Cuisse et morilles en crépinette, tuile de Comté

30,00€

Kasha (sarrasin grillé, millet, orge)

Légumes verts, poivrons jaunes
Huile d'olives des Alpilles

17,00€

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)

Mousse de lait

Et chocolat noir Guanaja, Griottines de Fougeroles
Caviar au cacao intense

12,00€

Thé Matcha

Ganache montée, fraise émulsionnée
Biscuit sans farine

12,00€

Glaces et sorbets

Nous choisirons pour vous...
Selon la saison, 4 parfums

12,00€

Myrtilles confites

Lait de riz gélifié
Infusion menthe

9,00€

Pour accompagner votre repas
LE PAIN DU CHEF « Au levain naturel »

Prix net TTC par personne, service compris
Eau potable gratuite à disposition

Sur demande
Lutte anti-gaspi = Un reste, une boîte réutilisable, à emporter