

A la carte

Pour commencer

Truite Bio de Crisenon

Fumée ici, glace au chèvre frais du Maconnais
Panna cotta d'épinards de Branges, œufs de truite

22,00€

Légumes du moment

Pâté croûte au basilic, dip d'avocat
Réduction de balsamique à l'huile d'olives

21,00€

Langoustine snackée

Au grué de cacao, sauce légère à la vanille Bio
Brioche perdue, tagliatelles végétales aux couteaux persillés

25,00€

Carottes Bio

Cruées et cuites, huile d'olives de Maussane
Sorbets carottes, olives noires Kalamata

14,00€

Pour la suite

Daurade royale

Filet, beurre gratiné au cumin, branches de céleri
Polenta légère, coulis de carottes

24,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème au Vin Jaune, espuma aux morilles et comté
Gnocchi de brocolis, asperges grillées

30,00€

Veau Français

Escalope farinée de maïs torréfié, bière Burgonde du Jura
Navets et radis confits à la Vergeoise, champignons bruns

25,00€

Polenta

Légère, asperges grillées, navets et radis confits
Champignons bruns aux herbes fraîches

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

Fruit de la passion et mangue
Pipette de liqueur, boudoir

12,00€

Amandes et chocolat

Chocolat blanc craquant, brownie au Dulcey et amandes grillées
Ganache montée Inspiration amande, pâte à tartiner maison

12,00€

Glaces et sorbets

A découvrir
Selon la saison

12,00€

Mangue

Fraîche et confite, coulis de kiwi
Sorbets fruit de la passion, sablé Vegan

10,00€

Prix net ttc par personne, service compris