

A la carte

Pour commencer

Foies de volaille

A la royale, tuile de maïs torréfié
Bruns de Paris, Vin Jaune

18,00€

Langoustine au beurre salé

Carottes de Branges au cumin
Caramel de miel de Bresse aux agrumes

26,00€

Daurade royale Française

En ceviche, yuzu et Mirin, huile d'olives des Alpilles, radis blanc et noir
Cappuccino de baies roses, herbes fraîches

19,00€

Carottes de Branges

Panko au cumin, purée, sorbet au romarin du jardin
Huile d'olives des Alpilles

12,00€

Pour la suite

Truite Bio de Crisenon

Vapeur au foin de Toutenant, huile de coriandre, oignon cebette
Carnaroli et bouillon de légumes, piment de Bresse

26,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

«Gaston Gérard » (paprika, moutarde, vin blanc, crème et comté)
Légumes de Branges et d'ailleurs, bruns de Paris

30,00€

Veau Français

Grenadin cuit selon son désir, bière du Jura
Endives braisées, chou et lard fumé

27,00€

Endives

Braisées, Carnaroli et bouillon de légumes, piment de Bresse
Bruns de Paris, herbes fraîches

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)

Soufflé chaud du mois

A la cannelle
Pipette de liqueur Jacoulot «Lemon»

12,00€

Chocolat, noix pécan et truffe

Brownie, glace, ganache montée «Dulcey»
Crémeux «Ivoire et truffe»

12,00€

Glaces et sorbets

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

12,00€

Soupe froide au chocolat noir

Et lait de coco, ananas et mangue
Chantilly végétale

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