

# A la carte

## A partager ou pas....

### **Escargots de Lombard**

Beurre persillé et Vieux Pontarlier  
En poêlon 6 trous

## Pour commencer

### **Seiche**

Samoussa, bouillon de légumes  
Butternut, poireaux et céleri de Branges

### **Pintade fermière**

Pâté croûte, poire et marron  
Endives et son chutney au piment de Bresse

### **Endives**



Mi-cuites à l'huile d'olives des Alpilles  
Poires et herbes fraîches

## Pour la suite

### **Joue de boeuf**

Au vin rouge de Bourgogne, salpicon de langue, grelots caramélisés  
Carottes, chou blanc et lard fumé

### **Dos de cabillaud**

Et betterave, graines de courges torréfiées  
Kasha, beurre aux œufs fumés

### **Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet**

Crème et Vin Jaune, pleurotes  
Pommes de terre d'Alexandre

### **Pommes de terre d'Alexandre**



Ecrasées, pleurotes, huile de truffe  
Grelots caramélisés

12,00€

18,00€

19,00€

11,00€

27,00€

28,00€

30,00€

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)

### **Chocolat et matcha**

Compote de pomme, gruê de cacao  
Inspiration verte crémeuse, ganache montée à l'Extra bitter

12,00€

### **Soufflé chaud**

Gingembre et papaye confit  
Pipette de rhum ambré

12,00€

### **Glaces et sorbets**

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

12,00€

### **Pomme**



En tarte fine  
Noix de coco et marrons

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