

Gastronome

42€

Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert

47€

Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert

Asperges de France

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

OU

Lotte

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

* * *

Epaule d'agneau

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

OU

Omble Chevalier

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

* * *

Plateau de fromages affinés

De notre région

OU

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

* * *

Soufflé chaud du mois

Au muesli, miel de Bresse
Pipette de liqueur cacao noir

OU

Fraises

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

OU

Chocolat noir Valrhona

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