

# Gastronome

**42€**

**Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert**

**47€**

**Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert**

## **Légumes du moment**

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

OU

## **Truite Bio de Crisenon**

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

\* \* \*

## **Veau Français**

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

OU

## **Daurade royale**

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

\* \* \*

## **Plateau de fromages affinés**

De notre région

OU

## **Fromage blanc de Bresse**

Crème épaisse ou coulis de fruits

\* \* \*

## **Soufflé chaud du mois**

Fruit de la passion et mangue  
Pipette de liqueur, boudoir

OU

## **Amandes et chocolat**

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

OU

## **Mangue**

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