

Gastronome

44€

Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert

49€

Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert

Tout changement dans ce menu,
entraînera la facturation des plats comme « à la carte »

Foies de volaille

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

ou

Daurade royale Française

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

* * *

Truite Bio de Crisenon

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

ou

Veau Français

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

* * *

Plateau de fromages affinés

De notre région

ou

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

* * *

Chocolat, noix de pécan et truffe

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

ou

Soufflé chaud du mois

A la cannelle
Pipette de liqueur Jacoulot «Lemon»