

Menu Tradition

Au choix :

*- Velouté de potiron, chips de jambon cru
et crème de Bresse AOP Etrez*

*- Terrine de sanglier comme autrefois
et ses condiments d'automne*

Etrez AOP

Au choix :

- Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille

*- Confit de souris de cerf basse température sur galette de
polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages*

Beaujolais Villages AOC

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 32 €

39 € avec fromage et dessert



Menu gastronome

Au choix :

*- Gratin de queues d'écrevisses
et quenelle de brochet sauce Nantua**

*- Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au
Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des
Arbins, figue fraîche poêlée et toast brioché*

~~~~~

Au choix :

- Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes

*- Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles,
légumes du moment et purée de topinambour*

*- Pavé de cerf dans le dos en Rossini,
légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles*

- Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse façon meunière

~~~~~

Au choix :

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

~~~~~

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 46 €

Menu Détente

Au choix :

- Noix de Saint-Jacques en deux façons,
le tartare sur un crémeux petits pois basilic
et le carpaccio mariné, légumes rafraîchis

- Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins,
jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero

- Tortellinis de homard maison
beurre blanc moussant citronné au thym

- Sorbet cerise & sa tombée de rose des Loges

Au choix :

- Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles

- Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse façon meunière

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 62 €



La carte

Les entrées froides :

<i>Terrine de sanglier comme autrefois et ses condiments d'automne</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins figue fraîche poêlée et toast brioché</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Noix de Saint-Jacques en deux façons, le tartare sur un crémeux petits pois basilic et le carpaccio mariné, légumes rafraîchis</i>	<i>25.00 €</i>

Les entrées chaudes :

<i>Tortellinis de homard maison beurre blanc moussant citronné au thym</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Gratin de queues d'écrevisses et quenelle de brochet sauce Nantua*</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Velouté de potiron, chips de jambon cru et crème de Bresse AOP Etrez</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero.....</i>	<i>21.00 €</i>

Les poissons :

<i>Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Blanc de turbot au beurre AOP de Bresse façon meunière.....</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes</i>	<i>29.00 €</i>

Les gibiers :

<i>Confit de souris de cerf basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages.....</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Pavé de cerf dans le dos en Rossini, légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles</i>	<i>26.00 €</i>

Les viandes :

<i>Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles, légumes du moment et purée de topinambour.....</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Filet de Bœuf Charolais Rossini</i>	<i>35.00 €</i>

Prix nets

*Selon le marché, certains plats peuvent manquer.
Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions
de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.*

** environ 15 minutes d'attentes*

La carte

Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	11.00 €
Fromage blanc à la crème.....	6.00 €

Les desserts :

Pâtisseries "maison"	11.00 €
Sorbet arrosé au choix.....	7.00 €
Sorbet ou glace au choix	5.00 €

Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)

Charcuterie ou salade	
Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes	
Pâtisserie du jour ou une glace	16.00 €

** Environ 15 minutes d'attente. Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.*

*Les plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française
Pour des raisons techniques ou de législation
certains de nos plats peuvent contenir du fond brun, blanc ou un fumet
Selon le marché, certains plats peuvent manquer.*



Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

Crème chantilly à la demande

➤ **Sorbets :**

- ✓ *Citron - Framboise - Pomme verte Granny – Kumquat – Fraise - Poire - Cassis - Noix de coco*

➤ **Glace**

- ✓ *Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs*
- ✓ *Chocolat, au cacao Valrhona.*
- ✓ *Nuty*
- ✓ *Café*

➤ **Les sorbets arrosés :**

- ✓ *Poire Williams des vergers de Haute-Savoie et eau de vie de poire*
- ✓ *Sorbet Vigneron au marc et cassis noir de Bourgogne*
- ✓ *Sorbet Colonel à la vodka au citron de Sicile*
- ✓ *Pomme verte Granny et Calvados*
- ✓ *Sorbet Kumquat & sa tombée de Vodka russe*

Les pâtisseries

- ✓ *Choux craquelant à la crème AOP de Bresse
aux zestes de citron, fraises à l'infusion de basilic*
- ✓ *Fondant au chocolat noir et son cœur passion*
- ✓ *Vacherin glacé minute autour de la cerise
le sorbet griotte et l'Amarena*
- ✓ *Baba au Rhum Vieux « Clément », fruits confits
& son petit pot de gourmandise*

*Les plats « fait maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts*

Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »

