

Menu gastronome

Au choix :

- *Aumônière de homard bleu
aux légumes croquants aigres-doux,
vinaigrette aux herbes du jardin, petit mesclun*
- *Foie gras de canard de la ferme de Limagne
mariné au Coteau du Layon,
chutney de pêche et toast brioché*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- *Effeuillé de veau « Segala » basse température,
sauce inspiration piémontaise (plat servi froid)*
- *Filet de Turbot à l'unilatéral
& son fumet à la vanille de Madagascar*
- *Blanquette de noix de Saint-Jacques
déglacées au Noilly Prat blanc*
- *Filet de bœuf français grillé race charolaise,
& son beurre de Bresse fumé par nos soins*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Au choix :

- *Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse*
- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*
- *Carte de pâtisseries maison et petits fours*

β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α

Prix net : 52 €

Menu détente

Au choix :

- Escalope de foie gras de canard poêlée, melon rôti au miel et piment d'Espelette, brioche aux épices

- Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, jeunes pousses de saison à l'huile de noisette de l'Huilerie Beaujolaise

Ris de veau dorés aux saveurs des bois

- Ris de veau dorés aux saveurs des bois

Sorbet Pêche de vigne & liqueur « Lemon » maison Jacoulot

- Sorbet Pêche de vigne & liqueur « Lemon » maison Jacoulot

Filet de Bœuf Rossini, race Charolaise

Au choix :

- Filet de Bœuf Rossini, race Charolaise

- Filet de turbot à l'unilatéral & son fumet à la vanille de Madagascar

Plateau de fromages frais, secs & affinés

Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse

Carte de pâtisseries maison & petits fours

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 69 €

Menu tradition

Au choix :

*- Tatin aux tomates et au chèvre frais de la ferme de Pierre Plate
& son pesto maison*

*- Terrine au canard de la ferme de Limagne,
cœur abricot et condiments*

β α λ ε σ κ ε ρ ρ α β α λ ε σ κ ε ρ ρ α

Au choix :

- Dos de lieu rôti aux graines de fenouil, beurre blanc

*- Gratin de fraise de veau,
confit de poireau à la crème de Bresse*

β α λ ε σ κ ε ρ ρ α β α λ ε σ κ ε ρ ρ α

Au choix :

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Carte de pâtisseries maison & petits fours

***Valable tous les jours
sauf le dimanche midi***

Prix net : 37 €

44 € avec fromage et dessert



Les sorbets et glaces

Les sorbets et glaces

Coupe 2 parfums au choix

Crème fouettée maison à la demande

➤ ***Sorbets plein fruit :***

Citron de Sicile – Pêche de vigne - Chocolat au cacao Valrhona

Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne

Poire Williams de Haute-Savoie - Pomme verte

➤ ***Les sorbets arrosés :***

Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire

Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne

Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka

Sorbet pomme verte et sa tombée de Calvados

Sorbet Pêche de vigne & Lemon maison Jacoulot

➤ ***Glace***

Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs

Nuty (noisette & chocolat)



Les pâtisseries

Les desserts

- ✓ *Tarte fine aux poires « cuisson minute »
et son sorbet*
- ✓ *Mi-cuit chocolat noir, cœur coulant aux fruits de la
passion et son sorbet plein fruit*
- ✓ *Soufflé glacé à la pistache
et son coulis de fruits rouges*
- ✓ *Sablé breton au beurre à la fleur de sel,
tartare de mangue et sa compoté de courge*

Le mi-cuit et la tarte fine demandent 10 minutes de cuisson

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

Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »

Les glaces et sorbets sont réalisées par notre maître artisan glacier