

# Menu gastronome

- *Trilogie de mise en bouche de saison*

*Au choix :*

- *Asperges du moment cuites et crues sur un lit de saumon frais fumé maison, émulsion citronnée à la crème de Bresse*
- *Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché*

*β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α*

*Au choix :*

- *Carré d'agneau fermier du Quercy, à la française, aubergine confite à la crème d'ail*
- *Pavé d'omble chevalier maison Murgat à l'unilatéral, en croute d'herbes fraîches et coulis d'écrevisses*
- *Filet de bœuf français race charolaise grillé, printanière de légumes et beurre Etrez fumé maison*

*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*

*β α λ λ α λ λ α β α λ λ α λ λ α β α*

- *Carte de pâtisseries maison et petits fours*

**Prix net : 53 €**

Menu restaurant mars 2025 v1





# La carte

## Les entrées froides :

Poireau vinaigrette, crumble de parmesan, & son chèvre frais de pierre plate.....	17.00 €
Saucisson beaujolais, vinaigrette tiède au cerfeuil, tombée de jeunes pousses .....	18.00 €
Asperges du moment cuites et crues sur un lit de saumon frais fumé maison, émulsion citronnée à la crème de Bresse .....	25.00 €
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché .....	27.00 €
Duo de carpaccio d'omble chevalier, fumé et frais, agrumes et pommes acidulées à l'huile de pépins de raisins de l'Huilerie Beaujolaise .....	26.00 €

## Les entrées chaudes :

Escalope de foie gras chaude et ris de veau poêlé, asperges rôties et jus corsé au vinaigre balsamique .....	28.00 €
Nage de palourdes et de Saint-Jacques, julienne printanière, raviole à l'encre de seiche, sauce au vin jaune.....	25.00 €

## Les poissons :

Dos de lieu grillé sauce vierge.....	23.00 €
Blanquette de noix de Saint-Jacques .....	31.00 €
Pavé d'omble chevalier maison Murgat à l'unilatéral, en croute d'herbes fraîches et coulis d'écrevisses .....	28.00 €
Ballotine de bar, farce fine au homard, fondue de fenouil au beurre blanc.....	29.00 €

## Les viandes :

Andouillette de la ferme de la Corcelle, bâtonnets de légumes et écrasé de pomme de terre, .....	25.00 €
Carré d'agneau fermier à la française, aubergine confite à la crème d'ail .....	28.00 €
Filet de veau du Ségala en rôti, jus de cuisson à la crème Etrez et morilles.....	35.00 €
Filet de bœuf français race charolaise grillé, printanière de légumes et beurre Etrez fumé maison.....	33.00 €
Filet de Bœuf Charolais Rossini .....	37.00 €

## Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	12.00 €
Fromage blanc à la crème .....	7.00 €

## Les desserts :

Pâtisseries "maison" .....	12.00 €
<b><u>Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)</u></b> .....	18.00 €

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.

# *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 – Chocolat au cacao Valrhona*

*Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne*

*Poire Williams de Haute-Savoie - Cerise griotte - 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 Cerise & Guignolet Kirsch de Bourgogne « Cartron »*

➤ ***Glaces***

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

*Nuty (noisette & chocolat)*



# *Les pâtisseries*

## *Les desserts*

- ✓ *Variation autour du citron :  
Le crémeux dans sa coque de meringue,  
le confit, la gelée et le sorbet*
- ✓ *Nougat glacé au miel de fleurs du fût d'Avenas,  
noisettes et amandes torréfiées, coulis de fruits de rouges*
- ✓ *Moelleux au chocolat cœur coulant à la passion,  
sorbet passion plein fruit*
- ✓ *Tarte fine à la rhubarbe,  
glace et crème montée à la vanille de Madagascar*

*Le moelleux 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*

