

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 €
<u>Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)</u>	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

