

Menu gastronome

- Trilogie de mises en bouche

Au choix :

- Homard bleu à la vapeur et carpaccio de Saint-Jacques, rosace d'avocat, marinade aux agrumes et gingembre frais
- Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay «vendanges d'automne» du domaine des Arbins, Chutney de pêche



Au choix :

- Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles
- Pavé d'espadon juste grillé à l'huile vierge, lardons de chorizo doux
- Filet de bar sauce mousseline à l'oseille du jardin
- Filet de bœuf français race charolaise grillé, glace de Beaujolais Villages et beurre bourguignon



Au choix :

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse
- Plateau de fromages frais, secs & affinés



- Carte de pâtisseries maison et petits fours

Prix net : 53 €

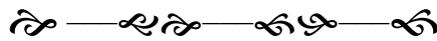
Menu détente

- Trilogie de mises en bouche

Au choix :

- Tartare d'espadon à la grenade et gingembre
jus de citron vert et l'huile d'olives de l'huilerie beaujolaise

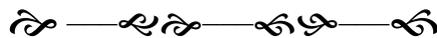
- Trilogie autour du canard : l'escalope de foie gras poêlée,
le magret légèrement fumé et le foie gras mi-cuit,
jeunes pousses de mesclun



- Œuf fermier label rouge « cocorpette » à la truffe,
réduction de crème de Bresse



- Sorbet pêche de vigne & liqueur d'abricot

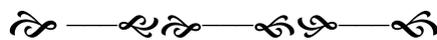


Au choix :

- Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre,
flambé au cognac, crème de Etrez et morilles

- Filet de bœuf Charolais Rossini

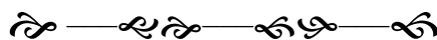
- Risotto safrané, noix de Saint-Jacques dorées
et son coulis de crustacés



Au choix :

- Plateau de fromages frais, secs & affinés

- Fromage blanc à la crème AOP de Bresse



- Carte de pâtisseries maison & petits fours

Prix net : 71 €

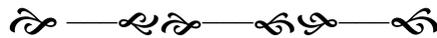
Menu tradition

- Trilogie de mises en bouche

Au choix :

- Fraicheur de légumes d'été à la Burrata Bufala,
magret fumé de Limagne

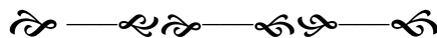
- Salade Beaujolais aux lardons de la ferme
de la Corcelle et œufs label rouge



Au choix :

- Filet de maquereau juste grillé,
sur un lit de fenouil en escabèche

- Andouillette de la ferme de la Corcelle,
petits légumes et écrasé de pomme de terre



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 vendredi soir et 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 – 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 »

➤ ***Glace***

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

Nuty (noisette & chocolat)



Les pâtisseries

Les gourmandises

- ✓ *Variation autour du citron :*
Le crèmeux 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 maitre artisan glacier

