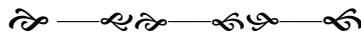


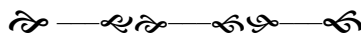
Menu gastronomique

- Trilogie de mise en bouche



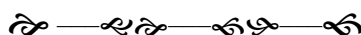
Au choix :

- Asperges du moment cuites sur un lit de saumon frais Gravlax, 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, chutney à la rhubarbe et toast brioché*



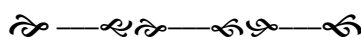
Au choix :

- Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons, sauce à la crème Etrez et aux morilles*
- Pavé d'omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes*
- Filet de bœuf français race charolaise grillé, jus corsé et beurre maître d'hôtel*



Au choix :

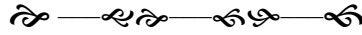
- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse*
 - Plateau de fromages frais, secs & affinés*
- Fraises en pana cotta, crème de Bresse à la menthe fraîche*
- Moment de délices gourmands & ses petits fours*



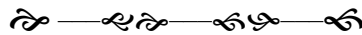
Prix net 60 €

Menu détente

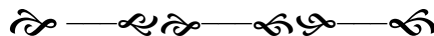
Trilogie de mise en bouche



- Au choix :*
- Escalope de foie gras poêlée, fruits rouges, réduction au vinaigre balsamique
 - Tartare d'omble chevalier maison Murgat, pomelos et pommes acidulées à l'huile de noisette de l'Huilerie Beaujolaise
 - Nage de Saint-Jacques, langoustine et coque dentelle aux cèpes et son émulsion
 - La framboise en sorbet & en liqueur de Thomas Colmagro

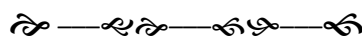


- Au choix :*
- Filet de Bœuf race Charolaise Rossini
 - Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons, sauce à la crème Etrez et aux morilles
 - Médaillon de lotte en deux cuissons, basse température puis snackée, fumet de cuisson au poivre vert légèrement crème
 - Pavé d'omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes



Au choix :

- Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse
- Plateau de fromages frais, secs & affinés
- Fraises en pana cotta, crème de Bresse à la menthe fraîche
- Moment de délices gourmands & ses petits fours



Prix net 75 €