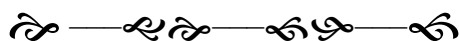


Menu gastronome

- Trilogie de mises en bouche

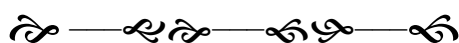
Au choix :

- Salade aux noix de pétoncles,
marinade au basilic, gingembre frais et légumes croquants
- Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay
«vendanges d'automne » domaine des Arbins,
pêche rôtie à la cassonade



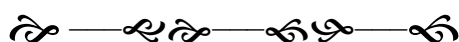
Au choix :

- Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles
- Blanquette de Homard bleu, julienne de légumes
et sauce à la crème de Bresse
- Filet de sandre de la Drome
& son beurre « Etrez » noisette aux amandes
- Filet de bœuf français race charolaise poêlé,
réduction de Beaujolais-Villages aux agrumes et son pruneau



Au choix : - Plateau de fromages frais, secs & affinés

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



- Carte de pâtisseries maison et petits fours

Prix net : 55 €



Menu détente

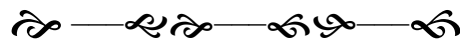


- Trilogie de mises en bouche

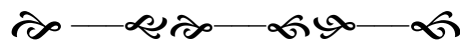
Au choix :

- Escalope de foie gras de canard poêlée,
brioche feuilletée au sirop d'érable

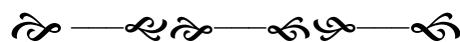
- Aumonière de Homard bleu
et ses légumes croquants



- Nage de coquillages, moules de Bouchot, palourdes et coques
sauce et tuile homardine



- La framboise en sorbet & en liqueur de Thomas Colmagro

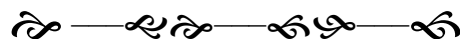


Au choix :

- Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre,
flambé au cognac, crème Etrez saveur forestière

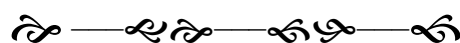
- Filet de bœuf Charolais Rossini

- Filet de sandre de la Drome
& son beurre « Etrez » noisette aux amandes



Au choix :

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



- Carte de pâtisseries maison et petits fours

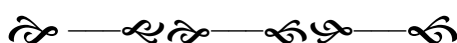
Prix net : 73 €

Menu tradition

- Trilogie de mises en bouche

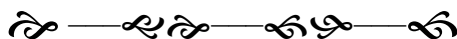
Au choix :

- Tartelette au parmesan, pipérade de légumes et chèvre frais de la ferme de l'espoir
- Œuf parfait « plein air », gaspacho de petit pois à la truffade



Au choix :

- Filet de dorade cuit sur la peau sauce vierge
- Cuisse de canard de la ferme de Limagne aux olives sauce provençale



Au choix :

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

***Valable tous les jours sauf vendredi soir
et dimanche midi***

Prix net : 37 €

44 € avec fromage et dessert



La carte

Les entrées froides :

Tartelette au parmesan, pipérade de légumes et chèvre frais ferme de l'espoir	18.00 €
Œuf parfait « plein air », gaspacho de petit pois à la truffade.....	17.00 €
Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, pêche rôtie à la cassonade et toast brioiché	27.00 €
Salade aux noix de pétoncles, marinade au basilic, gingembre frais et légumes croquants	25.00 €
Aumônière de Homard bleu et ses légumes croquants	29.00 €

Les entrées chaudes :

Nage de coquillages, moules de Bouchot, palourdes et coques sauce et tuile homardine	19.00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée, brioche feuilletée au sirop d'érable, réduction au vinaigre balsamique...	28.00 €

Les poissons :

Filet de dorade cuit sur la peau sauce vierge	25.00 €
Blanquette de Homard bleu, julienne de légumes et sauce à la crème de Bresse	35.00 €
Filet de sandre de la Drome & son beurre « Etrez » noisette aux amandes	30.00 €

Les viandes :

Cuisse de canard de la ferme de Limagne aux olives sauce provençale	25.00 €
Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles	34.00 €
Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre, flambé au cognac, crème Etrez saveur forestière	37.00 €
Filet de bœuf français race charolaise poêlé, réduction de Beaujolais-Villages aux agrumes et son pruneau	36.00 €
Filet de Bœuf race Charolaise Rossini.....	40.00 €

Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés	12.00 €
Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse	7.00 €

Les desserts :

Pâtisseries "maison"	12.00 €
Sorbet arrosé au choix	8.00 €
Sorbet ou glace au choix	6.00 €

Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)

Charcuterie ou salade	
Escalope de volaille ou pièce de bœuf et ses légumes	
Pâtisserie du jour ou une glace	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 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 et sa tombée de Calvados

Coupe deux parfums au choix

Crème fouettée maison à la demande

➤ *Les sorbets plein fruit :*

Citron de Sicile – Chocolat au cacao Valrhona

Fruit de la passion - Cassis de Bourgogne

Poire Williams de Haute-Savoie – Pomme

➤ *Les crèmes glacées*

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

Nuty (noisette & chocolat Caraïbes)

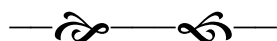
*Les glaces et sorbets sont réalisées
par notre maitre artisan glacier*



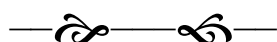
Les pâtisseries



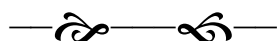
∞ Pavlova, pêche pochée au vin rouge, chantilly à la fève de Tonka, gelée de vin et son sorbet pêche de vigne ∞



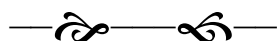
∞ Choux craquelin à la crème AOP de Bresse aux framboises ∞



∞ Mille feuilles aux fraises, crème diplomate infusée au basilic, Sorbet citron et basilic ∞



∞ Mi-cuit au chocolat grand cru, cœur coulant au praliné noisette et sa boule de glace vanille ∞



Le mi-cuit demande environ 10 minutes de cuisson

Toutes nos pâtisseries sont faites dans nos locaux par notre pâtissière

