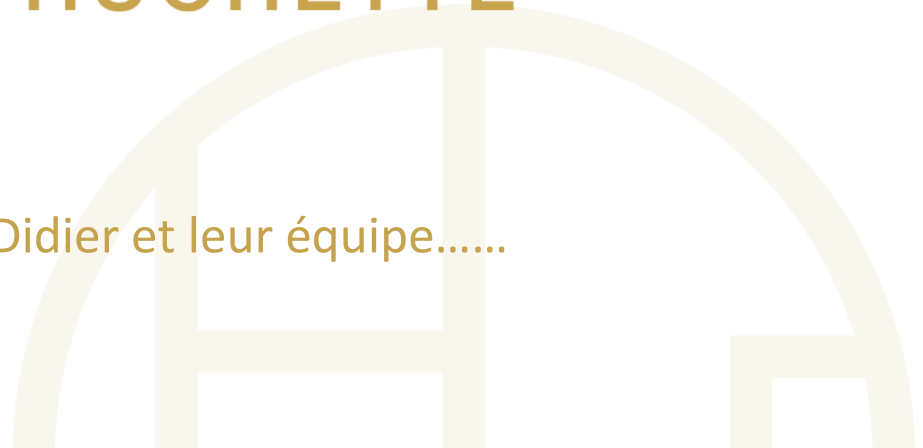




**LA HUCHETTE**

Sandra, Didier et leur équipe.....



## L'Ain, « notre terroir »...

L'œuf fermier du Père Dégluaire en pickles,  
le maïs en texture, des gaudes ...

\*\*\*\*

La volaille de Bresse,  
la cuisse et le filet simplement rôtis aux herbes potagères  
un risotto de quatrouilles à la crème de Bresse

\*\*\*\*

Faisselle glacée, poivrons rouges, pralines roses, herbes en salade

49 €



## « Itinéraire » conseillé

Entrée-plat-dessert 59 € / Entrée-2 plats-dessert 79 €

A la carte : l'entrée 29 €, le plat 38 €

Le foie gras des Landes vapeur, roulé au poivre sauvage,  
radis, fraises, sureau du jardin ...

\*\*\*\*

La lotte étuvée aux amandes grillées,  
des blettes de la famille Broyer  
pralin d'amandes et suc de citron

\*\*\*\*

Le pigeon « Excellence Miéral »  
carottes et raviole de betteraves  
en jus vineux à la cerise aigre

\*\*\*\*

Un dessert à choisir parmi trois dès la prise de la commande.

## Vers d'autres horizons ...

La Tempura et le crispy de Homard Bleu  
algues et sorbet corail

\*\*\*\*

La noix de Ris de veau dorée au sautoir,  
oignons blancs, artichauts,  
écume de Savagnin à la noisette

\*\*\*\*

Un dessert à choisir parmi trois dès la prise de la commande.

76 €



## « La Huchette »

Une balade récréative à travers un menu,  
élaboré sur le vif, avec les plus beaux produits du moment,  
selon vos goûts, notre humeur et votre appétit ...

Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table,  
en 8 services du salé au sucré (fromage non compris).

Prise de commande à déjeuner avant 13h15 et à dîner avant 20h30.

98 €



# « On dirait le Sud ... »

Du lundi au jeudi soir

Sticks de Sardines aux herbes potagères,  
Velouté « Plein Sud »

\*\*\*\*

Epaule d'agneau de 4 heures,  
Pâte d'aubergine et pois chiches à la sarriette

\*\*\*\*

Calisson glacé à abricot et à l'orgeat,  
« Comme l'aurait aimé FERNANDEL »

35 €



# Quelques plats pour célébrer La Bresse...

*Sur commande à l'avance :(48 heures minimum)*

**La « Bouilla-Bresse », de notre beau volatile,**

(Création maison depuis 2000)

4 pers 40€/pers

**La Poularde de Bresse cuite en croûte de noisettes (tourteau de Jayat),**

Polenta crémeuse au citron Bachès.

4 à 6 pers 40€/pers

**La Poularde de Bresse au vin jaune,**

Crème d'Étrez & Morilles, risotto de crozets au sarrasin. 4 à 6 pers 42€/pers

## Produits laitiers

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Le fromage blanc d'Étrez à déguster selon vos goûts | 12 € |
| L'assiette de fromages affinés du moment            | 17 € |

## Les desserts\*

La faisselle glacée, poivrons rouges, pralines roses, herbes en salade

La tarte sablée chocolat Macaé et poivre Timut

Le crémeux verveine-citron vert, biscuit vapeur coco, sorbet banane citron vert

La poire tapée au Savagnin et aux morilles (supplément 6 €)

*\* à choisir dès la prise de commande, prix net à la carte 15 €*



## « Graine d'Epicurien »

Pour les enfants de moins de 12 ans :

Un plat, un dessert selon leurs envies et une boisson

19 €

.....Les Amélie, Virginie, Aylene, Corentin, Marvin, Dylan,  
Bertrand, Evan, James vous souhaitent un bon appétit.



# « Let's Blunch ... ! »

Du mardi au vendredi midi de 11h à 14h

... Une succession de minis plats à déguster en toute simplicité, en salle ou à l'ombre dans le parc...

Le saumon Bio en gravlax d'agrumes,  
Pâte d'avocats et céréales

Le stick de sardine au thym du jardin,  
Soupe glacée « Plein-Sud »

Les Haricots de Bâgé en vinaigrette d'herbes,  
L'œuf pommade du père Dégluaire

Le travers de veau grilloté aux aromates,  
« Patatas Frittas », pulpe de tomate « pêchue »

La pêche, le melon, la pastèque marinés au poivre Timut et Biscuit

Les deux sorbets du moment et gaufrette Mâconnaise

28 €