



LA HUCHETTE

Sandra, Didier ...

L'Ain, « notre terroir » ...

L'œuf en pickles du « père Dégluaire »,
compotée de racines, tuile de gaudes

La Pintade « Excellence Miéral »,
le filet rôti & la cuisse farcie de ses abattis,
pomme Macaire au beurre de Bresse de Foissiat.

Variation glacée autour de la faisselle de Foissiat,
sablé Muscovado, smoothie babeurre.

49 €

« Itinéraire » conseillé

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

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

Le foie gras de canard des Landes « rôti-vapeur »
blettes, brocolis, épinards de Seb,
bouillon végétal « au vert ».

Le Skrei, lait de curcuma,
marmelade de Bruxelles au beurre noisette,
moules de la « Baie du Mont Saint Michel »

&

La canette « Excellence Miéral » cuite sur coffre,
les « boules d'or » farcis des cuisses, radis « noirs »
une pulpe Agrumes-Tandoori.

Nous vous invitons, dès la prise de commande, à choisir un dessert parmi notre sélection.

Vers d'autres horizons ...

Une préparation de belles noix Saint-Jacques de nos côtes.

(Pour votre information, La Saint-Jacques Française est commercialisée uniquement d'Octobre à Avril)

La noix de ris de veau prise dans le cœur,
cuisinée selon nos envies, vos goûts et appétit.

Nous vous invitons, dès la prise de commande, à choisir un dessert parmi notre sélection.

88 €



« La Huchette »

Le menu peut vous être proposé, composé de 6 verres de vins de 6 cl à 130 €. Prise de commande à déjeuner avant 13h15 et à dîner avant 20h30.

Une halte 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).

98 €



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*

Composition autour des produits lactés de nos régions et fruits du Coing.

La tarte sablée chocolat Macaé et poivre Timut.

La pomme Granny bien roulée à l'estragon et noix.

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

** dessert 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,
Lucas, les Corentins, Marvin, Dylan, Arthur, Evan, Yoan,
Guillaume, Maxence.
vous souhaitent un bon appétit.

MENU « RE-PLOOF »

Du lundi au jeudi soir

Quelques prémices salées pour patienter...

... Un plat principal à choisir parmi les menus suivants :

L'Ain, « notre terroir » ...

&

« Itinéraire » conseillé

Un dessert à choisir parmi notre sélection citée de bouche à oreille.

35 €

