



**LA HUCHETTE**

**Sandra, Didier et leur équipe.....**



## **L'Ain, « notre terroir » ...**

**Pain Perdu aux œufs de l'ami Dégluaire,  
sabayon au Savagnin et huile de noisette.**

\*\*\*\*

**La Pintade « Excellence Miéral »,  
Le filet rôti & la cuisse farcie de ses abattis,  
quartiers de « JBL » cuisinés à l'orange.**

\*\*\*\*

**Composition autour des produits lactés de notre région,  
et fruit du Coing**

**49 €**



## « Itinéraire » conseillé

**Entrée - plat - dessert 59 € / Entrée - Deux plats - dessert 79 €**

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

**Le foie gras des Landes poché au bouillon d'épices,  
tartine de canard grillée.**

\*\*\*\*

**Le petit Saint-Pierre étuvé aux poireaux de Bâgé,  
cocos de Paimpol, moules de la baie du Mont-Saint-Michel  
et jus iodé réglissé.**

\*\*\*\*

**La canette « Excellence Miéral »  
raviole de butternut & cacahouètes, céleri-rave clouté de la branche...**

\*\*\*\*

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

# Vers d'autres horizons ...

**Une préparation de belles Saint-Jacques de nos côtes, Bretonne.**

(Pour votre information,

La Saint-Jacques Française est commercialisée uniquement d'Octobre à Avril)

\*\*\*\*

**La pièce de bœuf WAGYU « KAMAKLE »,  
cuisinée selon nos envies, vos goûts et appétit.**

(La viande est maturée un minimum de 2 semaines,  
par Philippe Prévost éleveur à Foissiat)

\*\*\*\*

**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

<b>Le fromage blanc d'Étrez à déguster selon vos goûts</b>	<b>12 €</b>
<b>L'assiette de fromages affinés du moment</b>	<b>17 €</b>

## Les desserts\*

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

**La tarte sablée chocolat Macaé et poivre Timut**

**Le crémeux verveine-citron vert, figues pochée et tuiles aux 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,  
vous souhaitent un bon appétit.