

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Une cuisine d'instinct au service de produits qualitatifs
Nos plats sont élaborés à partir de produits locaux et frais. Nous sélectionnons nos producteurs avec soin et privilégions des arrivages de qualité. Notre démarche explique nos menus en constante mouvance...

La " **Graine d'Epicurien** " en 2 services | 22 €

Menu enfant jusqu'à 10 ans composé d'un plat autour de la volaille ou poisson, légumes / potatoes maison et d'un magnum.

L' " **Avant Gout** " en 3 services | 58 € ou 63 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée et un plat à 63 €
OU une mise en bouche, un plat et un dessert à 58 €.
Menu valable du mercredi au vendredi à déjeuner.

L " **Itinéraire** " en 5 services | 75 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson OU un plat viande, un pré-dessert et un dessert.

Le " **Goût à fond** " en 6 services | 98 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson ET un plat viande, un pré-dessert et un dessert.

Le " **Huchette** " en 9 services | 140 €

Menu surprise comprenant 6 mets salés et 3 mets sucrés.
Servi uniquement pour l'ensemble de la table.

NB : Merci de nous signaler toutes allergies ou régime alimentaire (sans gluten, sans lactose, végétarien...) en amont de votre venue.

Notre plat signature tel que la Bouilla-Bresse ainsi que notre Menu Homard en 3 services sont disponibles sur commande et à l'avance.

Notre menu est susceptible de changer au prisme des arrivages.



Notre menu du moment

La mise en bouche du moment...

-

Le Charollais boucané au Romarin, betteraves fumées,
crème de Bresse / Raifort, "fritas" à la graisse de Boeuf...

OU

L'Oeuf Bio de la région cuit "Pommade",
Salade pois croquants, petits pois des amis Seb et Augustin,
écume iodée et râpé de tuber aestivum...

-

La Lotte servie nacrée, laquée d'un jus de crustacés,
sucrines, quelques carottes de Bâgé et Saint Point
saboyon à l'agastache...

et / ou

La Canette des Dombes grillée sur la peau,
jus acidulé à l'Epine Vinette et cerises,
le tartare des filets mignon à la Blette..

-

Le pré-dessert sorbet faisselle de Bresse, pomme...

-

Dans l'esprit d'un Calisson, amandes, abricots
et menthe des loups...

OU

Tuile sarrasin noisette, sorbet praliné sarrasin,
caramel au whisky tourbé...

-

Quelques mignardises pour terminer...