

NOS ALLIÉS AU QUOTIDIEN

Nos partenaires du "Bien manger"

- Matt The Baker - pain
- Augustin - légumes Bio et fleurs comestibles
- Philippe - légumes de saison
- Didier Ferrent - asperges de Malmort
- Max Daumin - épices du monde
- Gourmets du pays de l'Ain
- Xoco - chocolat
- Ferme Desiris - yaourt de l'Ain
- Cyril Dégluaire - volaille de Bresse
- L'européain - riz de Veau, volaille, canard, pigeon
- Kamakle - Boeuf Wagyu de Bresse
- Bresse Production - plantes aromatiques
- Et tant d'autres..!

Nos partenaires du "Bien boire"

- Crystal Water - fontaine à eau micro filtrée
- Côté Café - torréfaction artisanale de Thé et Café
- Patrick Font - nectar de fruits de saison
- Al Kapone - spiritueux du Revermont
- Jacoulot - liqueurs du Mâconnais
- Louis Picamelot - Crémant de Bourgogne
- Philippe Viret, Lassarat, Pellerin, Chaland, Guillot... - vins en Biodynamie et nature
- Et tant d'autres..!

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS

Une sélection de boissons alignée à notre cuisine

Nous affectionnons des références sans artifices, issus du bio, de la Biodynamie et du Demeter. Une philosophie autour du bien boire, du bien manger, dans le respect des terres et de notre propre santé.

Notre Eau micro filtrée

La Huchette a opté pour de l'eau micro filtrée afin de diminuer les déchets, émissions de CO2 et pour ses qualités nutritionnelles.

Forfait "Eaux à volonté" pour max 4 personnes | 7 €

Nos suggestions d'apéritif

Cocktail du moment par Gabriel | 15 €

Coupe de Champagne | 19 €

Macvin du Jura Domaine Montbourgeau | 12 €

Vin de dessert | 17 €

Nos vins blancs au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément

Luberon - Clos Novi 2023 | 12€

Pouilly-Vinzelles - Domaine Buiron 2022 | 15 €

Nos vins rouges au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément

Régnier - Domaine l'oiseau de passage 2020 | 12 €

Côtes-du-Marmandais - Elian da Ros 2023 | 15 €

Accords Mets & Vins

- Accord 2 verres de vin | 30€
- Accord 3 verres de vin | 45€

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.

Nos menus sont susceptibles de changement au prisme des arrivages.

...NOTRE MENU D'OCTOBRE...

L'avant-goût du moment. . .

Le Charollais boucané au Romarin, betteraves fumées, crème de Bresse / Raifort, "fritas" à la graisse de Boeuf quelques ciboules japonaise et Daikon d'Augustin . . .

OU

L'Oeuf "pommade" de l'ami Cyril Dégluaire à l'ail noir, un mélange de choux -fleur et brocoli/ l'amande sauvage, girolles condimentées et en pulpe à l'huile de colza grillée, tuile de Gaudes . . .

Les Saint-Jacques Française , concombre du Mexique, une mijotée de "Paimpol" moules St Michel "au vert", béarnaise de kalamansi.. .

et / ou

Le Paleron de Veau cuit longuement laqué de carotène, choux rave, céleri, butternut en pressée, pulpe de pommes Reinette safranée . . .

Le pré-dessert crème glacée fromage blanc, mirabelle. . .

Cul de pomme Reinette au thym citron, figue fripée, sorbet pâte d'amande . . .

OU

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