

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 | 25 €

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 Goût** " en 3 services | 60 € ou 66 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée et un plat à 66 €

OU une mise en bouche, un plat et un dessert à 60 €.

Menu valable du mardi à dîner au vendredi à déjeuner.(voir page de droite)

L " **Itinéraire** " en 5 services | 78 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson

OU un plat viande, un pré-dessert et un dessert. (voir page de droite)

Le " **Goût à fond** " en 6 services | 100 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson

ET un plat viande, un pré-dessert et un dessert.(voir page de droite)

Le " **Huchette** " en 9 services | 150 €

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.



Les mets du moment à choisir

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 de haricot, paimpol et girolles condimentées

tomates cerise "fripée", écume iodée et râpé de tuber aestivum...

-

La Lotte servie nacrée, laquée d'un jus de carotène,

sucrine et quelques jeunes panais de sir Philippe

sabayon à l'agastache...

et / ou

La Canette des Dombes, filet cuisson rosé,

aubergines japonaise à la crème de cassis,

cuisse en cromesquis, jus corsé vinaigre de mûres...

-

Le pré-dessert sorbet faisselle de Bresse...

-

Dans l'esprit d'un Calisson, amandes, abricots

et menthe des cerfs...

OU

Tuile sarrasin noisette, sorbet praliné sarrasin,

caramel au whisky tourbé...

-

Quelques mignardises pour terminer...

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..!

Retrouvez-nous sur l'application Raisin



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 | 17 €
Coupe de Champagne | 20 €
Crémant de Bourgogne | 15 €
Vin de dessert | 19 €
Bière DRYADE | 8 €

Nos vins blancs au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément
Mâcon Verzé "l'ancêtre" Gauthier Rémaque 2023 | 15 €
Pouilly-Fuissé 1er cru "Clos de France" Roger Lassarat 2022 | 16 €

Nos vins rouges au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément
Mâcon-Verzé Nicolas Maillet 2023 | 15 €
Crozes-Hermitage "Cuvée Louis Belle" Dom. Belle 2022 | 16 €

Accords Mets & Vins

- Accord 2 verres de vin | 35€
- Accord 3 verres de vin | 50€