

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 sélection 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 du père Déglaire cuit "Pommade",
Salade pois croquants, petits pois des amis Seb et Augustin,
écume iodée et râpé de tuber aestivum...

-

La Lotte servie nacrée, étuvée au jus herbacé,
jeunes épinards et poireaux de Bâgé,
asperges verte de Mallemort et béarnaise à l'agastache...

et / ou

Le Paleron de Veau cuit pépère à l'ail des OURS,
jus de cuisson acidulé,
cromesquis de légumes et frivolités...

-

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

-

Rhubarbe poché au sirop et grillé à la flamme,
fraise au naturel, gel rubarbe en pickles,
Glace rhubarbe et beurre de Bresse soufflé Grand Marnier ...

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..!

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
Mâcon "Les Tilles" Domaine Chaland 2023 | 12 €
Roussette du Bugey "altesse" Vignoble Pellerin 2022 | 15€

Nos vins rouges au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément
Mâcon-Burgy "Terres Rouges" Jean-Marie Chaland 2022 | 12 €
Luberon "Terre de Safres - Domaine Le Novi 2023 | 15 €

Accords Mets & Vins

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