

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 déclinaisons sont disponibles sur commande et à l'avance.

Notre menu est susceptible de changer au prisme des arrivages.

Les mets du moment

La mise en bouche du moment...

-

Le Charollais "Boucané" au romarin, betteraves fumées,
crème de Bresse / Raifort, "fritas" à la graisse de Bœuf...

ou

L'Œuf Bio; le jaune cuit pomade,

le blanc en écume de soja,

légumes et pousse d'été aux Truffes d'été...

-

La Petite Lotte nacrée,

jus herbacé, eryngii grillé et sabayon d'Agastache...

et / ou

La Canette des Dombes ; le filet rôti,

le mignon en tartare, aubergine japonaise

et jus au vignaire de mûres...

-

Le pré-dessert; sorbet faisselle de Bresse, herbes cristallisées...

-

Déclinaison Sucrée autour de la Figue,

Pêche de Vigne et Mirabelle des Monts du Lyonnais...

ou

La Tuile sarrasin-noisette, sorbet praliné-sarrasin,

caramel au Whisky tourbé...

-

Quelques mignardises pour terminer...



OUR MENU SUGGESTIONS



Instinctive cooking that showcases quality ingredients

Our dishes are crafted from fresh, local produce. We carefully select our suppliers and prioritize high-quality deliveries. This approach shapes our ever-changing menus...

"Graine d'Epicurien" - 2 courses | €25

Children's menu (up to age 10) featuring a poultry or fish dish with vegetables/homemade potato wedges, followed by a Magnum ice cream bar.

"Avant-Goût" - 3 courses | €60 or €66

Menu comprising an amuse-bouche, a starter, and a main course for €66 OR an amuse-bouche, a main course, and a dessert for €60. Menu available from Tuesday dinner through Friday lunch (see opposite page).

"Itinéraire" - 5 courses | €78

Menu comprising an amuse-bouche, a starter, a fish course OR a meat course, a pre-dessert, and a dessert (see opposite page).

"Goût à fond" - 6 courses | €100

Menu comprising an amuse-bouche, a starter, a fish course AND a meat course, a pre-dessert, and a dessert (see opposite page).

"Huchette" - 9 courses | €150

Surprise menu featuring 6 savory dishes and 3 sweet dishes. Served only for the entire table.

Note: Please inform us of any allergies or dietary requirements (gluten-free, lactose-free, vegetarian, etc.) prior to your visit.

Our menu is subject to change based on seasonal availability.

Seasonal dishes

The opening taste of the moment...

-

Rosemary-smoked Charolais beef, smoked beetroot,
Bresse cream with horseradish, beef-fat fried potatoes...

or

Organic egg: yolk cooked to a smooth paste,
soy foam white,
summer vegetables and shoots with summer truffles...

-

Translucent monkfish medallion,
herb-infused jus, grilled King Oyster mushroom,
and anise-hyssop sabayon...

and/or

Dombes duckling: roasted breast,
tartare of the fillet, Japanese eggplant,
and blackberry vinegar jus...

-

Pre-dessert: Bresse *faisselle* cheese sorbet, crystallized herbs...

-

A Sweet Composition of Fig, Vineyard Peach and Mirabelle Plum from the
Monts du Lyonnais

or

Buckwheat and hazelnut tuile, praline-buckwheat sorbet,
peated whisky caramel...

-

A few mignardises to finish...