

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 pommade,
le blanc en écume de soja, légumes
et pousse de printemps aux céréales

-

Le St Pierre "poussin", étuvé à l'agastache,
bouillon d'arêtes safrané,
poireau et quatrouills...

et / ou

La Belle Pintade fermière de l'ami Cyril Dégluaire,
cuisinée au thym du jardin, sucrose, orges perlées,
moelle de foie blond...

-

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

-

Variation autour de l'orange sanguine en transparence...

ou

La Tuile sarrasin-noisette, sorbet praliné-sarrasin,
caramel au Whisky tourbé...

ou

Notre dessert signature : La Poire "Tapée" aux Morilles et Savagnin,
crème glacée de l'ensemble... (supplément 9€)

-

Quelques mignardises pour terminer...