

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 de la région cuit "pommade" et en écume, céréales,

pulpe de potimarrons cumin/cacahuètes,

choux "Fiolaro" de Saint-Point...

-

La petite Lotte servie "nacree/ laquée"

d'une réduction de carottes kumquat,

poireaux, épinards du Val de Saône, jus d'herbes...

et / ou

La Canette des Dombes ; le filet rôti,

le mignon en tartare, kimchi de navets

et céleri pané...

-

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...