

Sélection " Vins "

10€ le verre (12.5 cl)

Blanc

Coteaux du Verdon 2021
Dom. de le Mongestine
100% Roussanne

Melaric 2020 Billes de Roches
100% Chenin Blanc

Bourgogne Les Chênes 2020
Céline & Laurent Tripoz
100% Chardonnay

Rouge

Séléne 2021 Cuvée de Printemps
100% Gamay

Croze-Hermitage 2020 Laurent Habrard
100% Syrah

Trinity 2020 Dom. de L'écu
50% Grenache 50% Cinsault

Sélection " Apéritifs "

Apéritif Maison 12€ :
Fraise et vin pétillant

Coupe de Champagne Piillot Brut 17€

Macvin du Jura Domaine Grand 12€



LA HUCHETTE

" Nos plats sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits frais et bruts. Les caprices de la météo et du marché peuvent parfois nous obliger à les modifier.

De plus, pour éviter toutes complications, nous vous demandons de nous signaler toutes allergies (fruits à coques, crustacés, etc) au moment de la prise de commande. "

" Nous vous remercions de votre venue au restaurant et espérons vivement vous régaler "

www.la-huchette.fr



" Itinéraire "

Comme une " Bresse'aola " de bœuf français,
huile de BBQ,
raisin / cornichon crème de Bresse au raifort.

Ou

L'œuf de l'ami Cyril Dégluaire,
croûte aux noisettes
salade de choux vert et tatsoï.

Le poisson du moment traité
selon l'envie de la cuisine.

Ou

La Volaille de Bresse de Capucine Dégluaire,
"dauphines" de châtaignes,
butternut et potimarron de Cenves.

Nous vous invitons à choisir un dessert
dès la prise de commande.

Amuse-bouche - plat - dessert - mignardises 48€
(Uniquement le vendredi au déjeuner)

Amuse-bouche - entrée - plat - dessert - mignardises 69€
Amuse-bouche - entrée - 2 plats - dessert - mignardises 90€

" Envie d'Ailleurs "

La Saint Jacques Française cuite et crue
choux rave et packchoï d'Augustin
soja blanc & sarrasin
éclats de coraux, crème glacée, Whisky tourbé.

Le Ris de Veau fermier bien grilloté,
salsifis et panais au moka,
lait de cresson.

Nous vous invitons à choisir un dessert
dès la prise de commande.

Amuse-bouche - entrée - plat - dessert - mignardises 89€

" Huchette "

Menu créé sur le vif avec une succession de plats,
5 plats salés et 2 plats sucrés, concoctés avec les
plus beaux produits du moment !*

*Prise de commande avant 13h15 et 20h30.

*Servi uniquement pour tous les convives d'une même table.

Menu (fromage non inclus) 125€

" Desserts "

La faisselle de Bresse "comme un Vacherin"
crème de pralines et mâche de pays.

La tarte sablée au chocolat grand-cru
« Tulakalum 75% », pomelos acidulés,
crème glacée à la baie de Timur.

Le "cul de clémentine " semi-confit,
fourré d'une crème brûlée au thé vert,
sorbet du fruit et pastilla de coings.

La poire Tapée aux morilles et Savagnin,
fudge de morilles, Janette,
crème glacée de l'ensemble. (supp. 6€)

Prix du dessert à la carte 16€