



LA HUCHETTE

Carte et menus

Réservation :
au 03.85.31.03.55
ou sur notre site internet



"Itinéraire"

Amuse-bouche - plat - dessert - mignardises 45€ TTC (du mercredi au vendredi)

Amuse-bouche - entrée - plat - dessert - mignardises 68€ TTC

Amuse-bouche - entrée - 2 plats - dessert - mignardises 89€ TTC

... Le Foie Gras des Landes cuit "au naturel"
pomme Kissabel confite et mûres condimentés,
poivre "Voatsiperifery", pain séché ...

Ou

... L'œuf de l'ami Dégluaire "trop crispy",
textures de poireaux et Paris au sechuan vert ...

...Le sandre de Saône cuit "recto",
mâche juste tombée, blettes et topinambour,
écaillés soufflés, jus beurré & acidifié...

Ou

... La pintade "Excellence Miéral"
la cuisse en chou farci, Dauphine de Bruxelles,
le filet saisi aux salsifis,
jus safrané et raisins mi-séchés ...

Nous vous invitons à choisir, un dessert parmi notre sélection,
dès la prise de commande.



"Envie d'Ailleurs"

Amuse-bouche - entrée - plat - dessert - mignardises 88€ TTC

... Les noix de Saint-Jacques Française,
quartier de céleri-rave au sel,
pâte de crevettes grises, sorbet de carcasses ...

... Le ris de veau fermier, grilloté aux petits oignons
purée de risotto, quelques champignons, jus à l'arabica ...

Nous vous invitons à choisir, un dessert parmi notre sélection,
dès la prise de commande.



" Huchette "

Créé sur le vif, une succession de plats élaborés avec les plus beaux produits du moment.

Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table, en 5 plats salés et 2 plats sucrés (fromage non compris).

Prise de commande avant 13h15 et 20h30.

110€

"La Huchette" accompagné de 6 verres de vin (6cl) 40€

" Graine d'Epicurien "

Pour les enfants de moins de 12 ans :
Un plat, un dessert selon leurs envies et une boisson.

19 €



Produits laitiers

... Le fromage blanc en sorbet, betterave, pickles de mûres...

14€

Le fromage blanc d'Étrez à déguster selon vos goûts

12 €

L'assiette de fromages affinés du moment

17 €

Notre sélection de desserts*

... La tarte Tatin,

Pommes & coings caramélisés,

Glace pomme / Beurre de Bresse ...

Ou

...La tarte sablée au chocolat grand-cru

« Tulakalum 75% », pomelos, les zestes du fruit acidulés,
crème glacée à la baie de Timur ...

Ou

...Le Parfait glacé à la Chartreuse verte,
cristaux de sucre aux herbes potagères,
macération de concombres à l'elixir du 38...

Ou

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

** dessert à choisir dès la prise de commande, prix net à la carte 15 €*



" Quelques plats pour célébrer La Bresse "

Sur commande à l'avance : (48 heures minimum)

La « Bouilla-Bresse », de notre beau volatile.

(Création maison depuis 2000)

4 pers 45 €/pers

La Poularde de Bresse cuite en croûte de noisettes

(tourteau de Jayat),

Polenta crémeuse au citron Bachès.

4 à 6 pers 45 €/pers

La Poularde de Bresse au vin jaune,

Crème d'Étrez & Morilles, risotto de crozets au sarrasin.

4 à 6 pers 47 €/pers