



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

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

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

... Foie Gras des Landes en texture servi glacé,
fraises, déclinaisons de betteraves ...

Ou

... L'œuf pommade de Cyril Deglulaire,
légumes arrangés, comme à St Cyr Sur ... Mer ...

... La lotte servie nacrée,
jus de légumes au curcuma, beignets méditerranéens
fèves et courgettes ...

Ou

... La volaille de Bresse du père Deglulaire,
la cuisse braisée à l'aubergine,
le filet rôti à la sarriette, quelques légumes de l'ami Seb ...

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

... Le Homard bleu cuit "recto",
melon snacké au vinaigre de gingembre ...

... Ris de veau fermier,
bien « grilloté » aux miettes de levain de seigle,
blettes du jardin d'Augustin, pâte de carotte safranée ...

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*

... Autour de la pêche,
des herbes aromatiques et de la réglisse...

Ou

...Le tube croustillant au chocolat grand-cru
« Tulakalum 75% », ganache curcuma frais, écume de Timut ...

Ou

...Les abricots caramélisés à l'orgeat servis tempérés,
sorbet marbré à l'amande, graines de courge "Polignac"...

Ou

... La poire Tapée aux morilles et Savagnin,
Janette, fudge de morilles, crème glacée de l'ensemble...

** 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