



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"
betteraves et mûres condimentés,
poivre "Voatsiperifery", pain séché ...

Ou

... L'œuf à la coque et aux Moules "Saint-Michel"
pulpe de chénopodes et éclats de noisettes ...

...Le sandre de Saône cuit "recto",
laitue marinée-grillée, topinambour braisé,
écaillés soufflés, jus beurré & acidifié...

Ou

... La pintade "Excellence Miéral"
la cuisse hachée aux coings, gnocchis 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 et lait de coco,
crispy 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 Figue violette,
cuite en papillote shiso/cassis, chaires crues, streusel,
sorbet gingembre ...

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