



**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