


au Guide
MICHELIN



Carte 2023

Restaurant gastronomique



LA HUCHETTE

www.la-huchette.fr



" Itinéraire "

Plat - dessert : 58€ / Entrée - plat - dessert : 72€ / Entrée - 2 plats - dessert : 95€

La mise en bouche du moment

Entrées

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

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

La Saint Jacques cuite et
cruë, pack Choi, crème
glacée au whisky tourbé
(supp 10 €).

Plats

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

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

Le Ris de Veau fermier
bien grilloté, salsifis et
panais au moka, lait de
cresson (supp 10 €).

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 Timur.

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

Quelques mignardises de circonstances

" Huchette "

140 € (fromage non inclus)

Menu créé sur le vif avec une succession de 5 plats salés et 2 plats sucrés, concoctés avec les plus beaux produits du moment ! Prise de commande avant 13h00 et 20h00 et uniquement pour l'ensemble de la table.