

NOS ALLIÉS AU QUOTIDIEN

Nos partenaires du "Bien manger"

- Matt The Baker - pain
- Augustin - légumes Bio et fleurs comestibles
- Philippe - légumes de saison
- Didier Ferrent - asperges de Malmort
- Max Daumin - épices du monde
- Gourmets du pays de l'Ain
- Xoco - chocolat
- Ferme Desiris - yaourt de l'Ain
- Cyril Deglulaire - volaille de Bresse
- L'européain - riz de Veau, volaille, canard, pigeon
- Kamakle - Boeuf Wagyu de Bresse
- Bresse Production - plantes aromatiques
- Et tant d'autres..!

Nos partenaires du "Bien boire"

- Crystal Water - fontaine à eau micro filtrée
- Côté Café - torréfaction artisanale de Thé et Café
- Patrick Font - nectar de fruits de saison
- Al Kapone - spiritueux du Revermont
- Jacoulot - liqueurs du Mâconnais
- Maison Bonnard - champagne
- Louis Picamelo - crément de Bourgogne
- Philippe Viret, Lassarat, Pellerin, Chaland, Guillot... - vins en Biodynamie et nature
- Et tant d'autres..!

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS

Une sélection de boissons alignée à notre cuisine

Nous affectionnons des références sans artifices, issus du bio, de la Biodynamie et du Demeter. Une philosophie autour du bien boire, du bien manger, dans le respect des terres et de notre propre santé.

Notre Eau micro filtrée

La Huchette a opté pour de l'eau micro filtrée afin de diminuer les déchets, émissions de CO2 et pour ses qualités nutritionnelles.

Forfait "Eaux à volonté" pour max 4 personnes | 7 €

Nos suggestions d'apéritif

Cocktail du moment Kefir & crémant par Gabriel | 15 €

Coupe de Champagne | 19 €

Macvin du Jura Domaine Montbourgeau | 12 €

Vin de dessert | 17 €

Nos vins blancs au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément

Luberon - Clos Novi 2023 | 12€

Pouilly-Vinzelle - Domaine Buiron | 15 €

Nos vins rouges au verre 12.5 cl

La suggestion du jour par Clément

Beaujolais Leynes - Domaine l'oiseau de passage 2023 | 12 €

Côtes-du-Marmandais - Elian da Ros 2023 | 15 €

Accords Mets & Vins

- Accord 2 verres de vin | 30€
- Accord 3 verres de vin | 45€

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Une cuisine d'instinct au service de produits qualitatifs
Nos plats sont élaborés à partir de produits locaux et frais. Nous sélectionnons nos producteurs avec soin et privilégions des arrivages de qualité. Notre démarche explique nos menus en constante mouvance...

La " Graine d'Epicurien " en 2 services | 22 €

Menu enfant jusqu'à 10 ans composé d'un plat autour de la volaille ou poisson, légumes / potatoes maison et d'un magnum.

L' " Avant Gout " en 3 services | 58 € ou 63 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée et un plat à 63 €
OU une mise en bouche, un plat et un dessert à 58 €.
Menu valable du mercredi au vendredi à déjeuner.

L " Itinéraire " en 5 services | 75 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson OU un plat viande, un pré-dessert et un dessert.

Le " Goût à fond " en 6 services | 98 €

Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson ET un plat viande, un pré-dessert et un dessert.

Le " Huchette " en 9 services | 140 €

Menu surprise comprenant 6 mets salés et 3 mets sucrés.
Servi uniquement pour l'ensemble de la table.

NB : Merci de nous signaler toutes allergies ou régime alimentaire (sans gluten, sans lactose, végétarien...) en amont de votre venue.

Notre plat signature tel que la Bouilla-Bresse ainsi que notre Menu Homard en 3 services sont disponibles sur commande et à l'avance.

...NOTRE MENU DE SEPTEMBRE...

L'avant-goût du moment. . .

Le Charollais boucané au Romarin, betteraves fumées,
crème de Bresse / Raifort, "fritas" à la graisse de Boeuf. . .

ou

L'oeuf "pommade" de l'ami Cyril Dégluaire ail noir,
un mélange de choux vert et romanesco à l'amande sauvage,
girolles condimentées et pulpe à colza grillée, tuile de Gaudes . . .

La lotte rôtie "servie nacrée", laitue de mer & algue,
une mijotée de "Paimpol" & moules St Michel,
béarnaise de kalamansi.. .

et / ou

Paleron de Veau cuit longuement laqué d'un jus au carottes,
cucurbitacées en tout genre, choux rave première racines,
une sauce crémée porto pour rassurer . . .

Le pré-dessert crème glacée fromage blanc, rhubarbe. . .

Composition autour de l'abricot, amande, sarriette. . .

ou

Tuile sarrasin noisette, sorbet praliné sarrasin,
caramel au whisky tourbé. . .

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Une cuisine d'instinct au service de produits qualitatifs
Nos plats sont élaborés à partir de produits locaux et frais. Nous sélectionnons nos producteurs avec soin et privilégions des arrivages de qualité. Notre démarche explique nos menus en constante mouvance...

The "Graine d'Epicurien" in 2 services | €22

Menu dedicated to epicureans up to 10 years old consisting of a dish around poultry or fish, vegetables / homemade fries and a magnum.

The "Itinerary" in 5 services | €75

Menu including 3 savory dishes and 2 sweet dishes.

The "Thorough Taste" in 6 courses | €98

Menu including 4 savory dishes and 2 sweet dishes.

The "Huchette" in 9 services | €140

Surprise menu created on the spot according to the inspiration of the Chef. Menu including 6 savory dishes and 3 sweet dishes.
Served only for the entire table.

NB:

Please notify us of any allergies or diet (gluten-free, lactose-free, vegetarian, etc.) before your order.

Our signature dish such as Bouilla-Bresse as well as our 3-course Lobster Menu are available to order in advance.

September menu

The preview of the moment. . .

Charollais smoked with Rosemary, smoked beets,
Bresse cream / horseradish, "friedas" with beef fat. . .

Or

Cyril's Egg cooked "pomade" crispy Gaudes tile, beans; greens,
dishes and butters, barberries
and wild almonds. . .

Monkfish with Dulse seaweed,
saffron echalion, Paimpol coconuts and bay mussels
from Mont St Michel AOP, Dutch from Kalamansi. . .
and/or

Bresse Poultry from our friend Cyril Deglulaire
lacquered with a vinegary juice, sweet offal,
the "Pleine Végétale" ravioli with cucurbits. . .

Pre-dessert cottage cheese, elderflower and immortelle sorbet. . .

Composition around apricot, almond, savory. . .

Or

Hazelnut buckwheat tile, buckwheat praline sorbet,
peated whiskey caramel. . .