



Entrées

<i>Cuisses de Grenouilles poêlées en Persillade, Polenta relevée à la Purée de Cresson</i>	<i>16 €</i>
<i>Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Purée d'Artichaut, Pain de Campagne grillé</i>	<i>17 €</i>
<i>9 Petits Pots d'Escargot, Beurre d'Ail et Amandes, Tomates concassées et petits Croûtons</i>	<i>18 €</i>
<i>Huîtres Gillardeau N°2 Gratinées au Champagne, Etuviée de Poireaux aux Truffes</i>	<i>24 €</i>
<i>Salade de Langoustines à l'Huile d'Olive Vierge, Quelques Légumes croquants, Sauce Homardine</i>	<i>28 €</i>



Poissons

*Omble Chevalier rôti au Beurre d'Étrez,
Farci aux Trompettes de la Mort
Et Espuma de Vieux Comté* 24 €

*Poêlée de Saint Jacques,
Crème de Potiron à la Muscade,
Ecume de Châtaigne* 28 €

*Poêlée de Langoustine,
Risotto au Parmesan et Truffes de Bourgogne* 32 €

*Darne de Turbot rôti, Poêlée d'Épinards frais,
Quelques Pommes de Terre Grenailles
Et Gambas Grillées à la Plancha* 32 €

*Grosse Sole 600g
Épinard et Pommes de Terre écrasées à la Fourchette
Beurre d'Étrez, Fleur de Sel* 40 €



Viandes

<i>Perdreau Gris noyé au Beurre, Endives braisées et Pommes fondantes Toast de Pain de Campagne aux Figues</i>	<i>26 €</i>
<i>Suprême de Volaille de Bresse, Crème Fleurette, Jus de Truffe, Moelle de Bœuf et ses Légumes de Cuisson</i>	<i>28 €</i>
<i>Entrecôte de Bœuf Charolais Rôtie à la Plancha, Jus Corsé au Brouilly et Rondelle de Moelle Frites Fraîches et Bouquet de Salade</i>	<i>28 €</i>
<i>Lièvre à la Royale, Spaetzle et Champignons des Bois, Purée de Céleri aux Grany Smith</i>	<i>28 €</i>
<i>Pomme de Ris de Veau pannée aux Noisettes, Poêlée de Cèpes Bouchons, Jus de Veau tranché à la Crème d'Étrez</i>	<i>32 €</i>
<i>La Côte de Veau pour deux personnes Ecrasée de Pomme de Terre fumée, Poêlée de Champignons</i>	<i>60 €</i>

Toutes nos viandes sont certifiées UE



Fromages

<i>Cervelles de Canut</i>	8 €
<i>Fromage Blanc en Faisselle comme vous l'aimez</i>	8 €
<i>Fromage de Chèvre Chaud sur son Toast Bouquet de Salade</i>	9 €
<i>Sélection de Fromages du Beaujolais</i>	9 €

Desserts

<i>Salade d'Oranges au Pistil de Safran et Grand Marnier Sorbet à la mandarine et Tuile Naveline</i>	9 €
<i>Café Caladois, Mousse Café et Crémeux Chocolat, Chantilly et Financier à la Pistache</i>	9 €
<i>Poire Belle Hélène, Chocolat chaud et son Arlette au Beurre et Sucre Cassonade</i>	9 €
<i>Mousse Légère à la Vanille Bourbon, Minestrone de Fruits Exotiques en Gelée</i>	9 €
<i>Finger Chocolat Réglisse rafraîchi au Crémeux Yuzu, Glace Chocolat</i>	9 €
<i>Tarte Fine servie tiède et sa Glace à la Vanille</i>	9 €



Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 18 Décembre au 24 Décembre midi 2014

*Pâté Chaud de Canard aux Pistaches Fraîches de Sicile,
Cuit dans son Feuilletage au Beurre, Sauce Périgourdine*

Ou

*Royale de Potiron, Fricassée de Sots l'y Laisse et Champignons des Bois
Ecume de Châtaignes*

Ou

*Saumon Fumé par nos Soins, Crème de Raifort et Caviar de Harengs
Pain de Campagne Grillé*

*Traditionnelle Dinde Farcie aux Marrons, Purée de Patates Douces
Jus de Dinde à la Cannelle*

Ou

*Assiette de Pêche Côtière aux Petits Légumes,
Sauce Légère au Pistil de Safran*

Ou

Blanquette de Veau à l'Ancienne à la Crème d'Etrez, Riz Pilaf

Ou

*Nouille Sautées au Wok, Boulettes de Porc et Crevettes au Gingembre et Citronnelle
Sauce Thaï et Coriandre Fraîche*

*Traditionnelle Omelette Norvégienne,
Glace Vanille Grand Marnier*

Formule Prémices : Entrée et plat 24 €

Formule Délices : Plat et dessert 24 €

Formule Complices : Entrée, plat et dessert 29 €

Toutes nos viandes sont certifiées U.E



Promenade Gourmande

*Salade de Langoustines à l'Huile d'Olive Vierge,
Quelques Légumes croquants,
Sauce Homardine*

*Huîtres Gillardeau N°2 gratinées au Champagne,
Étuvée de Poireaux à la Crème et Brisure de Truffes*

*Poêlée de Saint Jacques
Crème de Potirons à la muscade
Ecume de Châtaignes*

*Demi-Perdreau Gris noyé au Beurre,
Endives braisées et Pommes fondantes*

Assortiment de Fromages du Beaujolais

Ou

Fromage Blanc

Avant dessert

*Salade d'Oranges aux Pistils de Safran et Grand Marnier
Sorbet à la mandarine et Tuile Naveline*

Menu 65 €



Découverte

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Purée d'Artichaut, Pain de Campagne grillé*

Ou

*Cuisses de Grenouilles poêlées en Persillade,
Polenta relevée à la Purée de Cresson*

*Suprême de Poule Faisanne truffé sous la peau,
Millefeuille de Blette au Parmesan et Moelle,
Caillette de Cuisse au plat*

Ou

*Omble Chevalier rôti au Beurre d'Étrez,
Farci aux Trompettes de la Mort
Et Espuma de Vieux Comté*

*Fromage de Chèvre Chaud,
Bouquet de Salade à l'Huile de Noisette*

*Café Caladois, Mousse Café et Crémeux Chocolat
Chantilly et Financier à la Pistache*

Ou

*Poire Belle Hélène
Chocolat chaud et son Arlette au Beurre
Et Sucre Cassonade*

Menu 50 €