

Les entrées

Terrine de foie gras de canard, en croûte de Pain d'épices Coulis de poires et figes	21€
Déclinaison de saumon à l'asiatique, vinaigrette au soja, tandoori et gingembre	16,50€
Carpaccio de Noix de Coquilles Saint Jacques, Marinées, huile de noisette	21€
Terrine de lapin en gelée aux légumes d' Automne, mayonnaise aux câpres	14€
Velouté de moules « Bouchot » crème fouetté curcuma	12€
Salade de chèvre rôti, vinaigrette au miel et figes séchées	13€

LES INCONTOURNABLES DE NOTRE REGION

Gâteau de foie de volaille, au coulis de tomates fraîches	12€
Escargots de Bourgogne (12)	17€
La Quenelle de brochet, (20mins d'attente) sauce Nantua aux écrevisses	18,50€
Le Poulet de Bresse Miéral (AOP) rôti, gratin dauphinois	21,50€
Poulet de Bresse Miéral (AOP) à la crème et au chardonnay, riz basmati	24€
Poulet de Bresse Miéral (AOP) aux Morilles, riz basmati (Le supplément vin jaune 3€)	32€
Les grenouilles fraîches (200g) cuisinées au beurre et à la persillade	23,50€

Les Viandes et les Poissons

Le poisson frais du marché cuit à la plancha	18€
Noix de Coquilles Saint- Jacques rôties, purée de Topinambour	25€
Tournedos de Magret de canard rôti, Légumes du marché	18,50€
L'entrecôte poêlée à la crème et aux morilles, riz basmati	33€
L'entrecôte grillée ou poêlée, Légumes du marché	20€
Le risotto du moment	13€

Les fromages

fromage Blanc de notre région à la crème ou au coulis de framboise	6€
La sélection de fromages affinés	7€

Les desserts

L' Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de bourbon et caramel	8€
La Tarte aux pommes chaudes et glace vanille	8€
Moelleux coulant au chocolat, Saveur exotique	9€
Le Tiramisu au café arabica, tuile sésame	8€
Fontainebleau aux Marrons glacés et meringue	9€

MENU A 25 EUROS

Amuse- Bouche

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates fraîches

Ou

Velouté de moules, julienne de poireaux

Poulet de Bresse rôti Miéral, gratin dauphinois

Ou

La suggestion du chef

Desserts proposés

MENU A 33 EUROS

Amuse- Bouche

Déclinaison de saumon à l'asiatique

Ou

Le Carpaccio de noix de Coquilles Saint-Jacques marinées

Huile de noisette

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade

Ou

Le Poulet de Bresse Miéral, à la crème et au chardonnay,

champignons de Paris

et Riz Basmati

Dessert au choix

MENU A 53 EUROS

Amuse- Bouche

La terrine de foie gras de canard, en croûte de Pain d' épice
Coulis de poire et figues

Ou

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade

Ou

Le Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées ,
Huile de noisette

Le Poulet de Bresse Miéral, à la crème et aux Morilles
Riz Basmati
au vin jaune supplément : 3 Euros

La sélection de fromages affinés

Ou

Le fromage blanc de notre région à la crème ou au coulis de framboise

Dessert au choix

❖ Ce menu à 60 euros, avec 2 entrées et un plat

Toutes nos garnitures peuvent être modifiées selon votre demande

Le supplément Morilles est facturé 10 EUROS

Le supplément de garnitures 3 EUROS

Pour une garantie de fraîcheur certains produits peuvent manquer momentanément

Chef de cuisine : Vincent Khramoff

Assisté de John Alexander Foissy

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Viandes et volailles élevées et abattues en France.

Nos fournisseurs :

**GEORGES
DUBŒUF**



Miéral
Depuis 1919



Les Guigards
01680 GROSLEE
France
Tél. : (0)474397112

Malongo



Bourg-en-Bresse
04 74 45 10 22

La Criée Bressane

Contactez nous
par téléphone

Amberieu-en-Bugey
04 69 18 12 96

La Criée du Bugey

Le restaurant est ouvert :

pour le déjeuner de 12H00 à 14h00

pour le dîner de 19H00 à 21H30

Le bar est ouvert de 8H30 à 22H00 (petite restauration)

Fermeture hebdomadaire :

le lundi et le mercredi toute la journée

(sauf les jours fériés)

Possibilité de réservation de groupe :

Capacité max : 40 couverts

Tel : 04.74.22.26.28 Fax : 04.74. 24.72.42

Mail : renee.pesut@wanadoo.fr

Nos sites de référencement :

www.restaurant.michelin.fr

www.petitfute.com

www.bourgenbressetourisme.fr