

... décide la destinée

... décide la destinée

Les Bourgeons au déjeuner 35 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au samedi midi, sauf jours fériés

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché de la journée...

Il se compose d'une entrée, d'un plat et au choix fromage ou dessert

Les Bourgeons de Nuit au dîner 42 €

Menu servi au dîner du mercredi au vendredi soir, sauf jours fériés

Ce menu comprend, entrée, plat fromage et dessert

Les Gruemes 60 €

Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs

Blanc de Cabillaud piquée au chorizo, sabayon à l'huile fruitée noire, Saint Fiacre aux amandes fraîches

Ou

Longe de Veau vapeur puis grillée, Fregula Sarda torréfiées au citron, poivrades et radis étuvés, quelques Taggiasches

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

80€ en 5 plats ou 100€ en 6 plats avec l'artichaut

Menu servi pour l'ensemble des convives

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés

Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, choux cœur de bœuf et feuille de Gaude

Artichaut poivrade farcis de Homard de casier, réduction de créances au gingembre

Demi Pigeon du Louhannais, mousseline d'ail des ours, blettes de Montceau, délicatesses au persil plat

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

C'est l'été...

C'est l'été...

C'est l'été...

Pour débiter

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés	35 €
Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs	40 €

In direct des quais

Comme un Minestrone, Lieu jaune et Couteaux XXL, cocos plats et oignons rouges, gnocchis au citron	42 €
Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, choux cœur de bœuf et feuille de Gaude	45 €
Longe de Cabillaud piquée au chorizo, sabayon à l'huile fruitée noire, Saint Fiacre aux amandes fraîches	39 €

Le fruit de nos terroirs

Longe de Veau vapeur puis grillée, Fregula Sarda torréfiées au citron, poivrades et radis étuvés, quelques Taggiasches	46 €
Pigeon du Louhannais, mousseline d'ail des ours, blettes de Montceau, délicatesse au persil plat	44 €
Volaille de Bresse aux morilles, petit épeautre façon risotto et oignons nouveaux rôtis	44 €

Frais et affinés

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12 €
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12 €
Fourme d'Ambert, et glace, céleri et pomme verte	12 €
Faisselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits,...	7 €

Pour finir

Chocolat Kalapaïa en déclinaison, crémeux et glace, croustillant de sésame	18 €
Tarte fondante aux Framboises, ganache Caraïbes à la menthe, sorbet chocolat	18 €
Baba au romarin et Verveine du Velay, Cerises poêlées et sorbet griotte	17 €
Millefeuille aux Fraises d'Irène, mousseline légère à la fleur d'oranger, sorbet	17 €