



Entrées

*Cuisses de Grenouilles Poêlées en Persillade,
Polenta Relevée à la Purée de Cresson* 16€

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Purée d'Artichaut, Pain de Campagne Grillé* 17€

*9 Petits Pots d'Escargot Beurre d'Ail et Amandes
Tomates Concassées et Petits Croûtons* 18€

*Huîtres Gillardeau N°2 Gratinées au Champagne
Etuvée de Poireaux aux Truffes* 24€

*Salade de Homard à l'Huile d'Olive Vierge
Quelques Légumes Croquants
Sauce Homardine* 28€



Poissons

<i>Omble Chevalier Rôti au Beurre d'Étrez Farci aux Trompettes de la Mort Et Espuma de Vieux Comté</i>	<i>24 €</i>
<i>Filet de Sandre Rôti sur sa Peau Miroir Beaujolais Purée de Céleris Raves Ecume de Châtaignes</i>	<i>26 €</i>
<i>Poêlée de Saint Jacques, Crème de Potiron à la Muscade, Ecume de Châtaigne</i>	<i>28 €</i>
<i>Filet de Sole gratiné aux Ecrevisses, Gnocchis de Pomme de Terre Et Epinards Sauce Homardine</i>	<i>30 €</i>
<i>Risotto de Homard Bleu, Jus de Carcasse Et Artichaut Barigoule</i>	<i>32 €</i>
<i>Darne de Turbot Rôti, Poêlée d'Épinards frais, Quelques Pommes de Terre Grenailles Et Gambas Grillées à la Plancha</i>	<i>32 €</i>



Viandes

<i>Colvert Rôti aux Figues Fraîches</i> <i>Purée de Céleris, Champignons des Bois,</i> <i>Légumes Oubliés</i>	<i>24 €</i>
<i>Perdreau Gris noyé au Beurre,</i> <i>Endives braisées et Pommes fondantes,</i> <i>Toast de Pain de Campagne aux Figues</i>	<i>26 €</i>
<i>Suprême de Volaille de Bresse,</i> <i>Crème Fleurette, Jus de Truffe,</i> <i>Moelle de Bœuf et ses Légumes de Cuisson</i>	<i>28 €</i>
<i>Entrecôte de Bœuf Charolais Rôtie à la Plancha,</i> <i>Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle,</i> <i>Frites Fraîches et Bouquet de Salade</i>	<i>28 €</i>
<i>Pomme de Ris de Veau Pannée aux Noisettes,</i> <i>Poêlée de Cèpes Bouchons,</i> <i>Jus de Veau tranché à la Crème d'Etrez</i>	<i>32 €</i>
<i>La Côte pour deux personnes,</i> <i>Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle</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>C'est ma Pomme, Sorbet Granny Smith, Tuile Calvados</i>	9 €
<i>Café Caladois, Mousse Café et Crémeux Chocolat, Chantilly et Financier à la Pistache</i>	9 €
<i>Poire de Chasselay confite au Four, Gratinée à la Frangipane, Sauce Chocolat, Sorbet Poire</i>	9 €
<i>Mousse Légère à la Vanille Bourbon, Minestrone de Fruits Exotiques en Gelée</i>	9 €
<i>Succès à la Ganache Caraïbes, Choux Choux aux Noix du Dauphiné, Sauce Caramel au Beurre Salé</i>	9 €
<i>Figues de Solliès rôties au four, Farcies de Frangipanes et Granité au Vin du Beaujolais</i>	9 €



Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 30 Octobre au 5 Novembre 2014

*Rillettes de Saumon, Pain de Campagne Grillé,
Crème Fouettée au Kumbawa et Salade d'Herbes*

Ou

*Bouillon de Langoustine Thaï au Gingembre et Citronnelle
Nem de Poulet aux Champignons Noirs*

Ou

*Mousse Légère de Jambon Fermier, Salade de Chicon et Betterave
Espuma de Vieux Comté, quelques Feuilles de Mâche*

Tête et Langue de Veau aux Légumes Oubliés, Sauce Grébiche

Ou

*Grosse Dorade Rôtie sur la peau, embeurrée de choux vert à la Coriandre, sauce au vin
Blanc du Beaujolais et son écume Châtaigne.*

Ou

*Gigot d'Agneau Rôti à la Broche, Jus au Thym Frais,
Pomme Boulangère, Tomates Grappes Rôties à l'Huile d'Olive Vierge
Haricot Vert au Beurre*

Ou

Risotto de Champignons des Bois, Fricassée d'Escargots au vert et Ecume d'Ail Doux

Pomme Clocharde Fruits Secs Cuite au Four et sa glace à la Vanille

Formule Premices : 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 Homard à l'Huile d'Olive Vierge,
Quelques Légumes Croquants
Sauce Homardine*

*Huîtres Gillardeau N°2 Gratinées au Champagne
Etuvée de Poireaux à la Crème et Brisure de Truffes*

*Poêlée de Saint Jacques Crème de Potirons
A 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

*Figues de Solliès Rôties au four
Farcies de Frangipanes et Granité au Vin du beaujolais*

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*

*Caille Farcie au Foie Gras cuite en Croûte, Jus Court,
Mousseline de Potimarron,
Fricassée de Champignons aux Racines de Persil*

Ou

*Omble Chevalier rôti au Beurre d'Etrez,
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 de Chasselay Confite au Four, Gratinée à la Frangipane
Sauce Chocolat, Sorbet Poire*

Menu 50 €