

Les entrées

Carpaccio de veau , roquette , parmesan, Marinade à l'huile d'olive citron et câpres	16€
Terrine de foie gras de canard, toasts grillés, chutney de pomme , rhubarbe et épices	21€
Salade de chèvre rôtis , figues séchées , jambon cru, vinaigrette au miel	14 €
Saumon cru mariné, épices tandoori sésame Vinaigrette au soja	16, 50€
Salade italienne pointes d'asperges vertes, mozzarella di Buffala , tomates , roquette	14€
L'entrée du moment	14€

LES INCONTOURNABLES DE NOTRE REGION

Gâteau de foie de volaille, et coulis de tomates fraîches	12€
Escargots de Bourgogne (12)	17€
La Quenelle de brochet, sauce Nantua aux écrevisses	18,50€
Le Poulet de Bresse A.O.P. Miéral rôti, gratin dauphinois	21,50€
Poulet de Bresse A.O.P. Miéral à la crème et au chardonnay, riz basmati	23€
Poulet de Bresse A.O.P. Miéral aux Morilles, riz basmati	30€
Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la persillade	23€

Les Viandes et les Poissons

Le poisson du marché à la plancha	18€
L'entrecôte grillée ou poêlée, légumes du jour	20€
L'entrecôte à la crème et aux morilles	33€
Linguine ou risotto du moment	13€

Les fromages

Le 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 fine aux pommes et glace vanille	8€
Le Sablé breton crème citron, et gelée à la verveine	9€
Clafouti aux fruits de saison	8€
Salade de fruits de saison	8€
Le dessert du jour	8€

MENU A 25 EUROS

Amuse- Bouche

Gâteau de foie de volaille, coulis de tomates_fraîches

Ou

La suggestion du chef

Poulet de Bresse A.O.P rôti Miéral, gratin dauphinois

Ou

Le poisson du marché

Desserts proposés

MENU A 32 EUROS

Amuse- Bouche

Saumon cru mariné, épices tandoori

Vinaigrette au soja

Ou

Carpaccio de veau, roquette, parmesan

Marinade à l' huile d' olive citron et câpres

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, toasts grillés et chutney
de pommes poires et épices

Ou

Les grenouilles fraîches cuisinées au beurre et à la
persillade

Le Poulet de Bresse Miéral, à la crème et aux Morilles
Riz Basmati
au vin jaune supplément : 5 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 65 euros, avec 2 entrées et un plat

Nos desserts maison :

<i>L' Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de bourbon et caramel</i>	8€
(The Egg snow, custard with bourbon vanilla and melted caramel)	
<i>La Tarte fine aux pommes chaudes et glace vanille</i>	8€
(Hot apple tart with vanilla ice cream)	
<i>Le Sablé breton crème citron, gelée à la verveine</i>	9€
(Breton shortbread lemon cream, and jelly verbena)	
<i>Clafoutis aux fruits de saison</i>	8€
(clafoutis with seasonal fruit)	
<i>Salade de fruits de saison</i>	8€
(Fresh seasonal fruits salad)	
<i>Le dessert du jour</i>	8€
(dessert day)	

LE MENU DES ANGES

(Angel's Menu)

*Escalope de poulet rôti au four et gratin
dauphinois*

Roasted chicken with gratin potatoes

Ou

Jambon Blanc avec riz

York ham with Basmati rice

Ou

Linguine à la tomate

Tomato linguine pasta

La surprise du chef

starters

Foie gras, grilled toast, apple pear chutney and spices €21

Marinated raw veal carpaccio, with olive oil,
Lemon, capers, arugula salad and parmesan € 16

Marinated raw salmon tandoori spices sesame
soy vinaigrette € 16.50

Italian salad tips of asparagus,
Di buffalo mozzarella, tomatoes, arugula salad € 14

Fresh goat cheese salad, raw ham and honey sauce €14

Starters of the day € 14

THE SPECIALITIES OF OUR REGION

Cake chicken liver with fresh tomatoes coulis € 12

Burgundy snails (12) € 17

The Dumpling pike,

Nantua crayfish sauce € 18.50

Miéral roasted Bresse AOP chicken, potato gratin € 21,50

Miéral Bresse AOP cream and chardonnay,

basmati rice € 23

Miéral Bresse AOP chicken with morels, creamy sauce

basmati rice (The extra vin jaune € 5) €30

Fresh frogs cooked in butter and parsley € 23

Meats and Fish

Fresh fish market cooked a la plancha	€ 18
Entrecote cooked with cream and morels, basmati rice	€ 30
The grilled entrecote, roast potato gratin and vegetables	€ 20
Pasta of the day	€ 13

Cheese

White cheese of the region with cream or raspberry coulis	€ 6
The selection of cheeses	€ 7

Desserts

The Egg snow, custard with vanilla and bourbon caramel	€ 8
Hot apple tart with vanilla ice cream	€ 8
Clafoutis with seasonal fruit	€ 8
Breton shortbread lemon cream, jelly verbena	€ 9
Fresh seasonal fruits salad	€ 8
Dessert of the day	€ 8

MENU 25 EUROS

Amuse-Bouche

Cake chicken liver, fresh tomato coulis

or

The chef suggestion

Miéral roasted A.O.P. Bresse chicken, potato gratin

or

Fresh fish market cooked a la plancha

Proposed desserts

MENU A 32 EUROS

Amuse-Bouche

Marinated raw veal carpaccio, with olive oil, lemon capers
and arugula salad, parmesan

Or

Marinated raw salmon tandoori spices sesame
soy vinaigrette

Fresh frogs cooked in butter and parsley

or

Miéral Bresse A.O.P. chicken cream and chardonnay,

Paris mushroom, Basmati Rice

Choice of dessert

MENU A 53 EUROS

Amuse-Bouche

Foie gras, grilled toast, apple pear chutney spices

or

Fresh frogs cooked in butter and parsley

or

Marinated raw veal carpaccio, with olive oil, lemon ,
capers and arugula salad, parmesan

Miéral Bresse chicken A.O.P. with morels , and creamy
sauce, basmati rice

(The extra vin jaune € 5)

The selection of cheeses

or

White cheese of the region
with cream or raspberry coulis

Choice of dessert

☐ This menu 65 euros, with 2 starters and a dish