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

Omble Chevalier Rôti au Beurre d'Etrez *24 €*
Farci aux Trompettes de la Mort
Et Espuma de Vieux Comté

Filet de Sandre Rôti sur sa Peau *26 €*
Miroir Beaujolais
Purée de Céleris Raves Ecume de Châtaignes

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

Filet de Sole gratiné aux Ecrevisses, *30 €*
Gnocchis de Pomme de Terre
Et Epinards Sauce Homardine

Risotto de Homard Bleu, *32 €*
Jus de Carcasse
Et Artichaut Barigoule

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

Viandes

Colvert Rôti aux Figues Fraîches — *24 €*
Purée de Céleris, Champignons des Bois,
Légumes Oubliés

Perdreau Gris noyé au Beurre, — *26 €*
Endives braisées et Pommes fondantes,
Toast de Pain de Campagne aux Figues

Suprême de Volaille de Bresse, — *28 €*
Crème Fleurette, Jus de Truffe,
Moelle de Bœuf et ses Légumes de Cuisson

Entrecôte de Bœuf Charolais Rôtie à la Plancha, — *28 €*
Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle,
Frites Fraîches et Bouquet de Salade

Pomme de Ris de Veau Pannée aux Noisettes, — *32 €*
Poêlée de Cèpes Bouchons,
Jus de Veau tranché à la Crème d'Etrez

La Côte pour deux personnes, — *60 €*
Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle

Toutes nos viandes sont certifiées UE

Fromages

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

Desserts

C'est ma Pomme, Sorbet Granny Smith, *Tuile Calvados*	*9 €*
Café Caladois, Mousse Café et Crémeux Chocolat, *Chantilly et Financier à la Pistache*	*9 €*
Poire de Chasselay confite au Four, Gratinée à la Frangipane, *Sauce Chocolat, Sorbet Poire*	*9 €*
Mousse Légère à la Vanille Bourbon, *Minestrone de Fruits Exotiques en Gelée*	*9 €*
Succès à la Ganache Caraïbes, *Choux Choux aux Noix du Dauphiné,* *Sauce Caramel au Beurre Salé*	*9 €*
Figues de Solliès rôties au four, *Farcies de Frangipanes et Granité au Vin du Beaujolais*	*9 €*

Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 23 Octobre au 29 Octobre 2014

Tarte Fine Tomates et Moutarde Fallot, Hareng Fumé,
Salade d'Herbes à l'Huile d'Olive Vierge et Pistou de Céleri

Ou

Soupe de Potiron au Macis, Fricassée de Sot L'y Laisse,
Ecume de Lard Fumé, Quelques Champignons des Bois

Ou

Aspic de Queue de Bœuf, Brunoise de Légumes
Œuf Poché, le Tout en Gelée de Pot au Feu

****

Longe de Veau de Corrèze à la Broche
Endive Braisée au Jus d'Orange
Pommes Paillassons et Espuma de Vieux Comté

Ou

Manfredine, Bolognaise de Crevettes au Gingembre et à la Citronnelle
Copeaux de Parmesan et Ecume de Roquette

Ou

Dos de Cabillaud Vapeur,
Piquillos Farcis d'une Brandade et Emulsion d'Ail Doux

Ou

Traditionnel Coq au Vin Cuisiné au Brouilly, Garniture Bourguignonne

****

Salade d'Oranges au Pistil de Safran et Grand Marnier
Sorbet à l'Orange et Tuile Naveline

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 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 €