



Entrées

*Œufs Meurette sur sa Royale d'Oignons doux des Cévennes,
Petits Oignons glacés et gros lardons* 12 €

*Cappuccino de Champignons des Bois,
Mouillette de Pain de Mie et Copeaux de Pata Negra* 14 €

*Saumon Fumé Maison, Crème d'Œuf aux Cébettes,
Salade de Belle de Fontenay aux Fines Herbes, Toast Melba* 15 €

*Foie Gras de Canard aux Figues Fraîches, Gelée de Beaujolais,
Dattes Acidulées au Citron confit
Et aux Eclats de Graines de Sésame* 22 €

*Huitres Gillardeau N°2 juste tiédies dans leur Jus,
Ravigote de Ris de Veau déglacés au Vinaigre et Câpres* 29 €





Poissons

*Filet de Carrelet comme un Cannelloni farci aux
Champignons des Bois, Epinards frais tombés au Beurre d'Étrez,
Crème Crustacé* 18 €

*Polenta Fine cuisinée comme une Paëlla, Copeaux de Lomo,
Chorizo et Gambas, écume de Safran* 19 €

*Filet de Sandre rôti sur la Peau,
Gnocchis de Pommes de Terre au Cresson et Crème de Parmesan* 19 €

*Filet de Barbue à la Vapeur d'Algues,
Tartare d'Huitres et Saint Jacques au Citron et Huile d'Olives vierge* 24 €

*Noix de Saint Jacques à la Marmelade de Cèpes,
Jus de Viande rôtie, Bouquet d'Herbes Fraîches
A l'Huile de Noisettes* 26 €





Viandes

<i>Joue de Bœuf Confite au Vin de Brouilly, Cuisinée comme un Bourguignon, Pommes Moite Moite</i>	19 €
<i>Caille des Dombes farcie au Foie Gras cuit en Croûte, Jus court, Mousseline de Céleris et Légumes oubliés</i>	22 €
<i>Coq au Vin jaune, Embeurré de Choux vert, Oignons glacés, Pommes Tirebouchons</i>	22 €
<i>Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Jus au Thym frais, Petits Légumes d'Automne</i>	24 €
<i>Lièvre à la Royale, Purée de Céleri, Poêlée de Spaetzle Champignons des Bois</i>	25 €
<i>Noisette de Biche sauce Poivrade, Purée de Potimarron Au Pain d'Epices, Spaetzles et Champignons des Bois</i>	26 €

Toutes nos viandes sont certifiées UE

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Fromages

<i>Fromage Blanc en Faisselle comme vous l'aimez</i>	8 €
<i>Demi St Marcelin affiné</i>	9 €
<i>Assiette de Fromages affinés</i>	9 €

Desserts*

<i>Gratiné mi-Figue mi-Raisin parfumé au rhum</i>	9 €
<i>Sucette Choco-Pistache sur son Brownies, Crème Anglaise Pistache, Glace Chocolat</i>	9 €
<i>Velouté aux Parfums d'Automne, Coing et Butternut, Crème Légère au Chocolat Blanc</i>	9 €
<i>Crèmeux Mangue sur son Sablé épice Coulis Exotique, Sorbet Ananas</i>	9 €
<i>Macaron Noisette, crème Anglaise Chocolat Et sa Glace Caramel anglais</i>	9 €

**Desserts Maison et Glaces Artisanales*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 12 Novembre au 18 Novembre 2015

*Tarte aux Champignons des Bois et Escargots de Bourgogne,
Bouquet de Salade d'Automne à l'huile de Noix et Lardons*

Ou

*Hure de Lapereau au Beaujolais Blanc et Baies Roses,
Chantilly de Carotte au Cumin*

Ou

*Tartare Avocat et Tomate, Coriandre fraîche, Huile de Sésame grillé,
Soja et Acras de Morue Maison*

*Pot au feu de Nos grands-mères, Jarret, Paleron, Plat-de-côtes,
Os à Moelle d'un Bœuf Charolais et ses Légumes de Cuisson*

Ou

*Linguine à la Vongole : Coques, Palourdes,
Couteaux cuisinés à l'huile d'Olive vierge et Bec d'oiseau*

Ou

*Omble Chevalier cuit sur sa Peau, Embeurrée de Choux Verts,
Quelques Cèpes et Queues d'Ecrevisses sauce Nantua.*

*Pain d'Epices rôti, tombée de Pommes accompagnés
De sa Crème légère Pain d'Epices*

Formule Prémices : Entrée et plat 27 €

Formule Délices : Plat et dessert 27 €

Formule Complices : Entrée, plat et dessert 33 €

Toutes nos viandes sont certifiées U.E

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Découverte

Foie Gras de Canard aux Figues Fraîches, Gelée de Beaujolais, Dattes Acidulées au Citron confit et aux Eclats de Graine de Sésame

Ou

Polenta fine cuisinée comme une Paëlla, Copeaux de Lomo, Chorizo et Gambas, écume de Safran

Filet de Sandre rôti sur la Peau, Gnocchis de Pommes de Terre au Cresson et Crème de Parmesan

Ou

Caille des Dombes farcie au Foie Gras cuit en Croûte, jus court Mousseline de Céleris et Légumes oubliés

Demi St Marcelin affiné

Calisson revisité aux trois Agrumes et sa Tuile Carambar

Ou

*Macaron Noisette, crème Anglaise Chocolat
Et sa Glace Caramel Anglais*

Menu 50€

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Promenade Gourmande

Foie Gras de Canard aux Figues Fraîches, Gelée de Beaujolais, Dattes Acidulées au Citron confit et aux Eclats de Graines de Sésame

Polenta Fine Cuisinée comme une Paëlla, Copeaux de Lomo, Chorizo et Gambas, écume de Safran

Filet de Sandre rôti sr la Peau, Gnocchis de Pommes de Terre au Cresson et Crème de Parmesan

Lièvre à la Royale, Purée de Céleri, Poêlée de Spaetzle Champignons des Bois

Assiette de Fromages Affinés

Ou

Fromage Blanc

Avant dessert

Velouté aux Parfums d'Automne, Coing et Butternut, Crème Légère au Chocolat Blanc.

Menu 65 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

