

C Le Menu arte

(Amuse-bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) **56 euros**

(Amuse-bouche, Entrée + Poisson + Plat + Fromages + Dessert) **75 euros**

Les Entrées

| A la Carte

- Duo de foie gras poêlé au sésame grillé et pincés de homard sur une brunoise de racines. Petit bouillon de poule parfumé à la fève de Tonka. | 32 €
- Petit pâté chaud de gibiers à poils et à plumes dans une croûte feuilletée au beurre. Mousseline de patate douce, jus truffé au beurre de Bresse. | 30 €

Les POISSONS

- St Jacques et langoustines sautées à la citronnelle, petits pois carotte à l'huile vierge. Polenta aux olives noires. | 38 €
- La pôchouse verdunoise Selon Camille Lauriot
 Selon Didier Denis | 33 €
(Spécialité Bourguignonne. Matelote de poissons de Rivière au vin Blanc, ail, poivre et thym frais) – Sandre, brochet, carpe, Anguille et Perche-

Les Viandes

| A la Carte

- Pièce de filet de Bœuf à la fleur de sel et piment d'Espelette. Pommes fondantes, échalote et ail confites, quelques girolles. | 42 €
- Mignon de veau caramélisé puis cuit à basse température. Raviole de ris de veau au jus de réglisse, déclinaison de céleri. | 40 €

LES FROMAGES

- Les fromages frais et affinés de la vache à roulettes, pain aux noix et raisins | 14 €
- Le fromage blanc de Bresse proposé au coulis de fruits rouges / aux herbes fraîches | 8 €

Les Desserts

	A la Carte
<ul style="list-style-type: none">• GRATIN CHAUD DE CITRON AUX FRAMBOISES, coulis de fruits rouges au poivre de Sichuan, petite salade d'atsina au vinaigre de mangue	14 €
<ul style="list-style-type: none">• LE ROUGE ET LE NOIR : meringue noisette, crémeux vanille, gelée de framboises enrobées d'une mousseline de chocolat guayaquil	14 €
<ul style="list-style-type: none">• LA SUGGESTION DU JOUR (voir avec le maître d'hôtel)	14 €
AVEC VOTRE DESSERT NOUS VOUS PROPOSONS AU VERRE	
-COTE DE GASCOGNE BLANC « LA CLAVE » 2014 , CEPAGE GROS ET PETIT MANSENG. LE VERRE DE 10 CL (IDEAL AVEC VOTRE DESSERT AUX FRUITS)	7 €
-MAS CORNET « BANYULS RIMAGE » 2001, VDN CEPAGE GRENACHE NOIR LE VERRE DE 10 CL (EXCEPTIONNEL AVEC UN DESSERT AU CHOCOLAT)	12 €
-PEDRO XIMENEZ DOMAINE MONTILLA MORILES 1986 LE VERRE DE 6 CL (AVES SES NOTES DE TABAC, DE CACAO ET DE FRUITS CONFITS, IDEAL AVEC NOTRE VOLCAN AU CHOCOLAT)	9 €

Les Plats emblématiques

En Entrée

	A la Carte
• Les œufs de nos poules en Meurette.	22 €
• L'éventail de foie gras de canard de l'hostellerie	32 €
• La terrine de la basse cour, éventail de moutardes de chez Fallot	24 €

Plats Principaux

• Le poulet de Bresse aux morilles sauce vin jaune et pomme cocotte	100€/2 pers
• La volaille de Bresse rôtie en deux services :	85€/2 pers.
- Le suprême avec une écrasée de pomme de terre	
- La cuisse accompagnée de petits légumes du val de Saône et champignons de saison	
• Le lièvre à la royale, sauce au pinot noir à la Bourguignonne, cuit 12h à basse température	40 €
• Les noisettes de chevreuil, éventail de champignons des bois, réduction de Chardonnay à l'épine-vinette	42 €
• Le faisan farci Lucullus (ris de veau, foie gras et truffe), jus de braisage réduit au Porto et lié au foie gras.	76€/2 pers

Le Menu D'Automne de la Bresse Bourguignonne

65 euros

Amuse-bouche de saison

Gaudes Bressannes au beurre et à la crème de Bresse, escargots de Bourgogne de la forêt de Bragny en Persillade, éclats de foie gras poêlés.

Sandre de Saône rôti sur la peau, rissoto acquerello au vieux Parmesan et potimarron. Rapée de chou-fleur et truffe de Bourgogne.

Poitrail de colvert, réduction de Pinot noir. Pastilla de champignons de saison

Briochon à l'épouse. Mesclun à l'huile de noix et vinaigre de vin vieux

Tatin de figue et rhubarbe, poêlée de raisin au miel et aux amandes, crème glacée à la noisette.

Petits fours et chocolats