

# C Le Menu arte

(Amuse -bouche, Entrée + Plat + Fromages + Dessert) **58 euros**

(Amuse -bouche, Entrée +Poisson+ Plat + Fromages + Dessert) **73 euros**

## Les Entrées

	À la Carte
<ul style="list-style-type: none"><li>Opéra de Carpe, de Truite et d'Anguille fumée aux Écrevisses, Asperges au Caviar rose, Sauce Gribiche</li></ul>	30€
<ul style="list-style-type: none"><li>Foie gras poêlé au Sésame grillé en écaille de St Jacques, Légumes de Printemps, Bouillon de Poule parfumé à la Fève de Tonka</li></ul>	32€

## Les POISSONS

	À la Carte
<ul style="list-style-type: none"><li>Gambas poêlées et flambées au Pontarlier, Médaille de Lotte, Polenta aux Fruits Secs, Huile Vierge aux Citrons de Menton confits</li></ul>	36€
<ul style="list-style-type: none"><li>La Pôchouse Verdunoise Selon Camille Lauriot Selon Didier Denis Spécialité Bourguignonne : Matelote de Poissons de Rivière au Vin Blanc , ail, poivre et thym frais (Sandre, Brochet, Carpe, Anguille), Croutons frits au Beurre</li></ul>	33€

## Les Viandes

	À la Carte
• Filet de Bœuf sauté au Beurre de Bresse, Pomme fondante à l'ail, Échalote confite, Jus de Veau au Romarin et Sauce à l'Époisses	42€
• Magret de Canard caramélisé au Miel et au Vinaigre, Jus aux Épices douces, Artichauts Barigoules à la Coriandre	40€

## LES FROMAGES

SERVIS AVEC PAIN AUX FRUITS SECS, RAISIN, NOIX ET ABRICOTS

	À la Carte
• Le Fromage blanc de Bresse proposé au Coulis de Fruits Rouges ou aux Herbes fraîches	8€
• L'assortiment de fromages bourguignons	15€

## Les Desserts

	À la Carte
• Tarte fine au Chocolat mousseux, Crème Colombienne à l'Arabica, Crème glacée au Carambar	14€
• Savarin aux Fraises, Rhubarbe du Jardin, Sirop de Pochage en Sorbet	14€
• Gratin Chaud de Citron aux Framboises, Crème Anglaise au Gingembre	14€

## Les Plats emblématiques

- |   |     |
|---|-----|
| • Les Escargots en coquille à la Bourguignonne les 6  | 14€ |
| • Les Escargots en coquille à la Bourguignonne les 12   | 25€ |
| • La Pôchouse Verdunoise : Matelote de poissons de rivière à l'ail, au thym et au vin blanc. Croûtons frits au beurre | 33€ |
| • Dos de sandre de Saône au beurre blanc et Estragon, légumes du val de Saône   | 35€ |
| • Les Grenouilles de la Dombes en Persillade ou à la crème de Bresse  | 32€ |

## Nos Produits à la broche

- |   |               |
|---|---------------|
| • Le Pigeonneau de grain  | 42€           |
| • Le Coquelet fourré d'Estragon   | 30€           |
| • La Souris d'Agneau  | 35€           |
| • Le Rognon de Veau entier dans sa graisse  | 32€           |
| • La Saucisse de Morteau  | 30€           |
| • La Volaille de Bresse de chez Miéral en deux services, la Poitrine, quelques Morilles, Pommes de Terre écrasées à la fourchette, Sauce à la Crème et Vin Jaune, La Cuisse, Jus de Poulet et Légumes du Val de Saône | 98€<br>2 pers |

Nos plats sont accompagnés d'une purée de pomme de terre nouvelle et de légumes et champignons du moment

# M Découvertes du arché

Sauf dimanches et jours fériés

PLAT

& DESSERT

**25 €** au déjeuner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT

& DESSERT

**30 €** au déjeuner

**38 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.

ENTREE,

PLAT,

FROMAGES

& DESSERT

**35 €** au déjeuner

**42 €** au dîner

HORS SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES.