

Le Menu Carte

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

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

Les Entrées

	A la Carte
<ul style="list-style-type: none">Duo de foie gras et St Jacques poêlées au sésame grillé sur une brunoise printanière, petit bouillon de Poule parfumé à la fève de Tonka	32 €
<ul style="list-style-type: none">Homard en coque d'artichaut sur une minestrone de petits légumes du Val de Saône, Saumon confit à l'anis étoilé. Crème citronnée au caviar rose	30 €
<ul style="list-style-type: none">Opéra de truite et d'anguille fumée aux écrevisses, Joles de sandre rôties au cassis. Petite salade folle.	29 €

Les POISSONS

<ul style="list-style-type: none">Marmite de l'Océan en Papillote. Safran, et citron de menton confit, olives, tomates et primeurs, déglacage d'arêtes à l'aligoté.	38 €
<ul style="list-style-type: none">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 et Perche-	33 €

Les Viandes

| A la Carte

- Filet de Bœuf limousin du Gaec de la Renaissance à Ciel, fricassée de pommes de terre de Noirmoutier à la graisse de rognon de veau, fleur de sel et ail en chemise | 42 €
- La Caille de la Dombes désossée puis farcie au foie gras, ris de veau et pistache, juste rôtie, jus de cuisson | 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 fraise 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, crèmeux vanille, gelée de framboises enrobée d'une mousseline de chocolat guayaquil	14 €
<ul style="list-style-type: none">• PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ET RHUBARBE DU JARDIN. Crème glacée au thé matcha	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. | 20 € |
| • Le Jambon Persillé. Eventail de Moutarde de chez Fallot | 22 € |
| • La Terrine Paysanne de la basse-cour | 24 € |
| • Les grenouilles de la Dombes à la crème de Bresse | 26 € |

A la Rôtissoire

- | | |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| • Le rognon de veau dans sa graisse. | 34 € |
| • La volaille de Bresse en deux services | 80 €/2 pers. |
| • La Saucisse de Morteau | 28 € |
| • Le Pigeonneau de Grain | 38 € |
| • Le Coquelet farci aux aromates | 32 € |
| • La Pièce d'Agneau piquée à l'ail et au thym | 34 € |
| • Le Gratin de Pied, langue et tête de Veau en persillade | 35 € |

Toutes nos broches sont accompagnées de légumes grillés à la plancha à l'huile d'olive, et de pommes de terre nouvelles.