

# *Le menu*

## Du Marché

FORMULE	PLAT, FROMAGES <u>OU</u> DESSERT.	19.50 €
FORMULE	PLAT, FROMAGES <u>ET</u> DESSERT.	23.00 €
FORMULE	ENTRÉE, PLAT, FROMAGES <u>OU</u> DESSERT	25.00 €
MENU COMPLET	ENTRÉE, PLAT, FROMAGES <u>ET</u> DESSERT.	29.00 €

Menu proposé au déjeuner  
Sauf Dimanche & jours fériés.

# Le Menu Carte 45 €

2 plats, fromages et dessert, *petits fours & chocolats.*

## Les entrées

Trio de foie gras frais de canard maison, briochon aux gratons.

*Supplément au menu: 5 €*

27-

Ballottine de sandre aux écrevisses et persillé de rivière, sauce mousseline.

21-

Cocotte bressane aux crêtes, rognons de coq et sots l'y laisse aux écrevisses, sauce fleurette au Chardonnay.

22-

Pâté en croûte gourmand au foie gras, chutney de figues.

20-

## Les poissons

Biscuit de brochet aux écrevisses, coulis de carapace façon Nantua.

23-

Dos de sandre de Saône rôti à l'unilatéral sur un risotto Arboretto aux petits pois et carottes anciennes, huile de courge.

25-

La Pôchouse verdunoise

(Matelote de poissons de rivière à l'ail et au vin blanc)

- Traditionnelle, selon Camille LAURIOT;

- Contemporaine, selon Didier DENIS.

29-

*Supplément au menu: 5 €*

Marmite de l'océan dans un velouté crémeux à la vanille Bourbon et légumes du Val de Saône.

32-

*Supplément au menu: 5 €*

Prix en  
Euros  
À la carte

# Le Menu Carte 55 €

3 plats, fromages et dessert, *petits fours + chocolats.*

## Les viandes

Filet de bœuf du GAEC de la Renaissance rôti et gaudes bressanes.

*Supplément au menu: 10€/pers.*

40-

Lièvre à la Royale cuit 8hoo à basse température au beurre de Tuber Melano Sporum, réduction de Pinot Noir, pâtes fraîches et escalope de foie gras poêlée.

*Supplément au menu: 12€*

44-

Noisettes de chevreuil aux fruits d'hiver, sauce Grand Veneur.

34-

Caille désossée puis farcie au foie gras façon Lucullus aux ris de veau, jus au romarin.

35-

## Les fromages

Les fromages frais et affinés de la vache à roulettes, pain aux noix et raisins.

13 -

Le fromage blanc de Bresse, proposé au coulis de fruits rouges / aux herbes fraîches.

7 -

Prix en  
Euros à la  
carte

## *Les desserts*

Tarte tatin aux poires, sorbet au cacao extra bitter.

Prix en  
Euros à la  
carte

14,-

Tiramisu florentin à la mascarpone, crème glacée au spéculoos.

14,-

Gratin de fruits frais de saison au sabayon de pain d'épices,  
sorbet au marc de Bourgogne.

14,-

Marjolaine chocolat praliné noisette et arabica, crème glacée au carambar

14,-

# *Le menu*

Dégustation découverte

65.00 €

*Succession de huit assiettes  
au grès de mes envies du moment  
Et de mon marché du jour.  
Laisser vous guider...*

*Didier Denis*