

# Les Menus

## Menu Dégustation 80 €\* En fonction des produits du marché, notre Chef vous proposera un menu composé de 6 plats

\*Pour toute table de plus de 6 personnes, ce menu sera proposé à l'ensemble des convives

## Menu Gourmand 65 €

Fraîcheur de tourteau  
en cannellonis, vinaigrette au miel et pommes vertes

Ou

Le marbré de foie gras  
de canard en gelée de volaille, marmelade citron et pain d'épices  
\*\*\*\*\*

Les escargots de Bourgogne  
en persillade, artichaut poivrade farci potagère et émulsion d'ail

Ou

Le lieu jaune de ligne  
coquillages marinière, sabayon safrané, petite oseille et crumble cacao  
\*\*\*\*\*

La selle d'agneau  
rôtie, aubergine confite, poireaux crayons et jus à l'origan

Ou

La pièce de bœuf Charolais  
au sautoir, pommes de terre Agria cuites au beurre et petits champignons  
\*\*\*\*\*

L'assortiment de 3 fromages frais et affinés  
\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

## Menu Gourmet 45 €

Les asperges vertes au beurre fumé, jambon cru,  
croûtons et ciboulette  
\*\*\*\*\*

Le filet de truite de Crisenon cuit doucement, mousseline de céleri  
citron confit et sauce laitue

Ou

Le filet de canette des Dombes,  
jus infusé à la verveine, étuvée de petits pois frais à la sarriette  
\*\*\*\*\*

Le soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne  
et sorbet au Crémant rosé

# La Carte

## Les Entrées

Les asperges vertes au beurre fumé, jambon cru  
croûtons et ciboulette 19 €

Fraîcheur de tourteau  
en cannellonis, vinaigrette au miel et pommes vertes 23 €

Le marbré de foie gras  
de canard en gelée de volaille, marmelade citron et pain d'épices 27 €

## Les Poissons

Les escargots de Bourgogne  
en persillade, artichaut poivrade farci potagère et émulsion d'ail 26 €

Le filet de truite de Crisenon  
cuit doucement, mousseline de céleri citron confit et sauce laitue 26 €

Le lieu jaune de ligne  
coquillages marinière, sabayon safrané, petite oseille et crumble cacao 27 €

## Les Viandes

Le filet de canette des Dombes  
jus infusé à la verveine, étuvée de petits pois frais à la sarriette 29 €

La selle d'agneau  
rôtie, aubergine confite, poireaux crayons et jus à l'origan 37 €

La pièce de bœuf Charolais  
au sautoir, pommes de terre Agria cuites au beurre et petits champignons 39 €

Les Fromages – L'assortiment de fromages frais et affinés 14 €

Les Gourmandises 16 €

Le soufflé aux biscuits roses de Reims,  
Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé

Crèmeux coco  
sablé et glace noisettes torréfiées

Millefeuille de nougatine  
crème légère aux trois chocolats Valrhona

Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place  
à partir de produits bruts

Formule déjeuner à 28€ ou 33€ du lundi au samedi

Restaurant fermé les lundis et mardis en mars, novembre et décembre. Fermé le mercredi midi d'avril à octobre  
Menus et carte proposés tous les soirs (sauf lundi et mardi) ainsi que les samedis et dimanches midi