

Entrées	€
Œufs de Poule Bio	14
Crème de Girolles, Emulsion de Champignons à la Sauge Et Copeaux de Truffe	
Carpaccio de Saumon « Label Rouge »	14
Citron Caviar et Aneth	
Escalope de Foie Gras Poêlée	16
Pomme Fruit rôtie et Réduction de Vin Rouge aux Epices	
Poissons	
Pavé de Sandre Poêlé	22
Légumes et Sauce au Crémant de Bourgogne	
Risotto Crémeux au Parmesan	24
Noix de Saint Jacques	
Cocotte de Bar de Ligne	24
Asperges Vertes et Beurre Blanc à L'estragon	
Viandes	
Filet de Bœuf Charolais Grillé « Maison Pugeault »	32
Beurre Frais, Ciboulette et Gratin Dauphinois (<i>Supplément Sauce Epoisse 3€</i>)	
Entrecôte Grillée « Black Angus » +ou- 350gr.	30
Beurre Frais, Fleur de Sel et Gratin Dauphinois	
Magret de Canard	22
Crème de Topinambour, Noisette et Jus au Vinaigre Balsamique	
Fromages	
Assiette de Fromages Régionaux	7
Faisselle de Fromage Frais à la Crème	4
Aux Herbes ou Sucrée	
Desserts	
Moelleux au Chocolat	9
Cœur Coulant Mangue-Passion, Crème Glacée Vanille	
Mousseux Citron – Chocolat – Framboise	8
Sorbet Basilic	
Crème Brulée	8
Vanille Bourbon	
Poire Pochée au Vin	8
Farce au Sorbet Poire des Coteaux du Lyonnais	
Mille Feuilles de Pain d'Epices « Mulot et Petitjean »	8
Bavaroise au Miel Crémeux, Crème Glacée Pain d'Epices	

Menu du marché

Uniquement le midi en semaine et sauf les jours fériés

Entrée – plat ou plat – dessert 18 €

Entrée – plat – dessert 22 €

Voir avec le Personnel du Restaurant

Menu Découverte 39 €

Carpaccio de Saumon « Label Rouge »

Citron Caviar et Aneth

Ou

Œufs de Poule Bio

Crème de Girolles, Emulsion de Champignons à la Sauge

Et Copeaux de Truffe

Risotto Crémeux au Parmesan

Noix de Saint Jacques

Ou

Demi-Magret de Canard

Crème de Topinambour, Noisette

Et Jus au Vinaigre Balsamique

Assiette de Fromages Régionaux

Ou

Faisselle de Fromage Frais à la Crème

Aux Herbes ou Sucrée

Dessert au Choix

Menu Plaisir 49 €

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé

Pomme Fruit rôtie et réduction de Vin aux Epices

Bar de Ligne Poêlé

Asperges Vertes et Beurre Blanc à l'Estragon

Filet de Bœuf Charolais Grillé « Maison Pugeault »

Beurre Frais, Ciboulette et Gratin Dauphinois

(Supplément Sauce Epoisse 3€)

Assiette de Fromages Régionaux

Dessert au Choix

Menu Enfant 10 €

Filet de volaille à la crème et fettuccines

Coupe deux boules de crème glacée au choix

Vanille

Fraise

Chocolat

Pain d'épices

Poire

Pistache

Citron

Basilic

Toutes nos prestations sont prix nets et service compris

Menu Capture de la Bourgogne 26 €

Caquelon de 12 Escargots de Bourgogne

Beurre de Persil et d'Ail

Ou

Véritable Jambon Persillé de Bourgogne

Crème Légère à la Moutarde « Fallot »

Ou

Œufs en Meurette

Cuits en Basse Température

Picatta de Volaille de Bresse « Maison Mairêt »

Sauce à l'Epoisses « Berthaut » et son Gratin Dauphinois

Ou

Bourguignon de Noix de Joue de Bœuf

Lardons, Champignons et Fettuccines Fraîches

Assiette de Fromages Régionaux (*Supplément de 6€*)

Poire Pochée au Vin

Farcie au Sorbet Poire des Coteaux du Lyonnais

Ou

Mille-Feuille de Pain d'Épices « Mulot et Petitjean »

Bavaroise au Miel Crémeux, Crème Glacée Pain d'Épices

Ou

Crème Brulée

Vanille Bourbon

Véritable Jambon Persillé de Bourgogne	12
Crème Légère à la Moutarde « Fallot »	
Caquelon de 6 ou 12 Escargots de Bourgogne au Beurre de Persil et d'Ail	7/14
Œufs en Meurette	10
Cuits en Basse Température	

Picatta de Volaille de Bresse « Maison Mairêt »	16
Sauce à l'Epoisses « Berthaut » et son Gratin Dauphinois	
Bourguignon de Noix de Joue de Bœuf	16
Lardons, Champignons et Fettuccines Fraîches	
Rognons de Veau à la Dijonnaise	20
Fettucines Fraiches	

Poire Pochée au Vin	8
Farcie au Sorbet Poire des Coteaux du Lyonnais	
Mille-Feuille de Pain d'Épices « Mulot et Petitjean »	8
Bavaroise au Miel Crémeux, Crème Glacée Pain d'Épices	

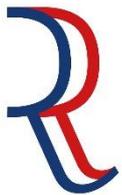
Toute l'équipe de « La Gremelle » vous souhaite la bienvenue !

Nous sommes ravis de vous accueillir et de vous servir afin de rendre votre repas des plus agréables dans notre établissement familial.

Nôtre Chef, cuisine avec des produits frais sélectionnés auprès de nos producteurs locaux.

Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous vous souhaitons un excellent appétit !



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



LA GREMELLE
HOTEL & RESTAURANT
LADOIX SERRIGNY