

Les entrées

Truite du Jura 20€

Fumée par nos soins, betterave confite et vinaigrette à la pistache

St Jacques de nos côtes 27 €

En carpaccio, poireaux à la flamme, vinaigrette balsamique et truffe noire

Les poissons

Poisson de ligne 45 €

Cuit à la plancha, légumes racines en croute de sel, jus d'arêtes au cumin légèrement crémé

Les viandes

Pièce de veau fermier 46 €

(France)

Rôtie au beurre salé, carotte et oignon, jus de brun lié à la purée d'oignon

Canette des Dombes 37 €

(France)

Filet légèrement grillé, poivre de cassis et choux

Prix TTC, service compris

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 13 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 10 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 8 €

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Agrumes et chocolat au lait Guanaja 14 €

(Valrhona)

A la fève Tonka, glace au citron noir

Cazette de Bourgogne 14 €

En crèmeux, meringue et sorbet griotte

Idée sucrée du moment 13 €

Déssert proposé par le chef en fonction du marché

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 17 €

Un plat de viande ou poisson étant accompagné de féculents ou/et légumes du jour.

Ce plat sera suivi d'une coupe de glace et sorbet au choix.

(Glaces et sorbets pour les enfants fabriqués par la maison Pole Sud)

Prix TTC, service compris

Menu « laissez-vous tenter » 90€

Menu en huit services, élaboré en fonction de
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 78€

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche



Carpaccio de St Jacques, poireaux à la flamme, vinaigre balsamique et truffe noire



Poisson de ligne cuit à la plancha, légumes racines en croute de sel
Jus d'arêtes au cumin légèrement crémé



Pièce de veau fermier rôtie au beurre salé, carotte et oignon, jus brun lié à la purée d'oignon



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Prélude sucré



Agrumes et chocolat au lait Guanaja à la fève Tonka, glace au citron noir

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,
De préférence en circuit courts et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 63 €

Amuse-bouche



Truite du Jura fumé par nos soins, betterave confite et vinaigrette pistache



Poisson de ligne cuit à la plancha, légumes racines en croustade de sel
Et jus d'arêtes au cumin légèrement crème



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan
Ou fromage blanc à la crème de Bresse
Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Cazette de Bourgogne en crèmeux, meringue et sorbet griotte

(Sans le fromage 57 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Prix TTC, service compris

Menu « l'Incontournable » 48 €

Amuse-bouche



Truite du Jura fumé par nos soins, betterave confite et vinaigrette pistache



Filet de canette des Dombes légèrement grillé, poivre de cassis et choux



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

Ou plateau de fromages affinés (sup 4€)



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 42 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 30 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement

Du Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

(Avec fromage blanc ou Cazette 36€, plateau de fromages 39€)

Entrée/plat ou plat/dessert 25€

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'hiver

Voilà les arbres avec du sucre sur le nez

La route toute poudrée

Le ciel enfariné

La neige a tout changé

Poème recopié à l'école d'Ozenay

Prix TTC, service compris

Un règlement Européen

Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

- _ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel
18.00 € les 100 gr
- _ Lobe de foie gras cru extra 72 €/ kg
- _ Poisson du moment, pommes fondantes 21 €/ port
- _ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et artichauts 19 €/ port
- _ Financier et accompagnement
6 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre
à vos attentes dans la mesure du possible.

Prix TTC, service compris