

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
crème montée au zeste de citron, 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 rôtie 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
crème montée au zeste de citron, 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 23 €

Le filet de truite de Crisenon
cuit doucement, mousseline de céleri citron confit et sauce laitue 25 €

Le lieu jaune de ligne
coquillages marinière, sabayon safrané, petite oseille et crumble cacao 28 €

Les Viandes

Le filet de canette des Dombes
jus infusé à la verveine, étuvée de petits pois frais à la sarriette 28 €

La selle d'agneau rôtie
aubergine confite, poireaux crayons et jus à l'origan 34 €

La pièce de bœuf Charolais rôtie 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