

# Pour l'apéritif à partager ...

## **Les escargots** (1;7)

Escargots en croustilles, beurre de Bresse en persillade élaborés par nos soins **Par 6/8.50 €** **par 12 / 16 €**

## **Le pot de terrine** (1;3;8;9;10;14)

Pot de terrine de campagne maison, toasts de pain et cornichons / **12 €**

# Menu à 38 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

## Entrée (à la carte 16 €)

### **Les œufs en meurette** (1;3;7;14)

Œufs pochés plein air au vin rouge, lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots rôtis et toasts de pain aillé

### **La tomate** (1;3;6;7;8;14) (possible sans jambon)

Tomate cœur de bœuf rôtie au vinaigre de balsamique, crémeux de fromage de chèvre local, jambon sec, olives vertes et riz soufflé

### **Le saumon** (1;4;5;6;10;14)

Gravelax de saumon Bömlo® mariné au jus de betteraves rouges, cervelle de canut (fromage blanc aux herbes), pickles de radis et petits croutons

### **Le foie gras** (1;14) (supplément 6 €)

Foie gras au naturel maison mi-cuit chutney du moment et toasts de pain

## Plat principal (à la carte 24 €)

### **Les grenouilles** (1;7)

Les traditionnelles cuisses de grenouilles préparées en persillade, accompagnées de frites maison à la graisse de bœuf

### **Le dos de lieu** (1;2;4;6;7;9;14)

Pavé de dos de lieu noir de ligne snacké, risotto de petit épeautre au parmesan, chorizo doux ibérique, sauce crémée émulsionnée au jus de moules

### **Le cochon** (1;3;5;6;7;8;9;10;14)

Pièce de cochon Label Rouge de notre région cuite en basse température 60 h, glacée avec notre sauce barbecue, caviar d'aubergines, courgettes jaunes et vertes juste croquantes, mini poivrons et chips de vitelottes

### **Le canard** (1;3;5;6;7;8;9;10;14) (supplément 5 €)

½ magret de canard rôti sur la peau, petites pommes de terre mitraille délicatesse, giroles fraîches, purée de carottes et jus réduit à l'ail noir

## Fromage (à la carte 8€ / 5€ pour le fromage blanc)

### **L'assiette** (7;8;14)

Assiette de trois sélections de fromages

### **L'Époisses** (1;7;8;14)

Époisses de chez Berthaud® cuit en pain feuilleté servie chaud, petite salade et noix torréfiées

### **Fromage blanc** (7)

Avec crème fraîche

## Dessert (à la carte 8 €)

### **L'île flottante** (3;7;8)

Blancs en neige aux amandes effilées, crème anglaise et caramel

### **La coupe glacée** (1;4;8;14)

Deux boules de sorbet griotte et Griottines® de Fougerolles

### **La verrine** (3;5;7)

Crème chocolat, émulsion crémeuse au praliné, caramel beurre salé et croustillant feuillantine

### **Les profiteroles** (1;3;7;8)

Choux, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly

### **La fraise** (1;3;7;8)

Variation autour des fraises, sablé au beurre, shiso vert, ganache montée à la vanille et chocolat blanc

## ATTENTION

Chacun de nos plats sont susceptible de contenir un allergène...

Ci-dessous, la liste des 14 allergènes existants (règlement INCO n°1169/2011) :

**1**/Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...); **2**/Crustacés; **3**/Œufs; **4**/Poissons; **5**/Arachides; **6**/Soja; **7**/Lait; **8**/Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches...); **9**/Céleri; **10**/Moutarde; **11**/Lupin; **12**/Mollusques; **13**/Graine de sésame; **14**/Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO<sup>2</sup>