restaurant

l'Escale

Menu à 39€

Entrée, plat, fromage Ou dessert

Cuisine & Vins de Bourgogne

Automne 2026

Entrées (à la carte 16€)

L'Œuf en meurette (1;3;7;9;14)

Œufs pochés plein air, sauce au vin rouge, poitrine de lard fumé, champignons de Paris, oignons grelots, toast de pain aillé

Le poulpe (1;3;4;7;9;10;12;14)

Poulpe en pressé, poireaux vinaigrette, sauce tartare, salade moutarde, câpres frits, zestes de citron

Les champignons (1;7;8;9;14)

Poêlée et siphon de velouté de champignons, guanciale, comté, noisettes torréfiées, cébette et croûtons

Les escargots (7;8;10;12;14) (+3€)

Douzaine d'escargots en coquilles, beurre et herbes

Le foie gras (1;14) (+6€)

Foie gras de canard mi-cuit, confit du moment et pain toasté

Plats (à la carte 24€)

Le cordon bleu (1;3;7;9;10;14)

Filet de poulet, saucisse de Morteau, Mont d'Or, jus de viande au vinaigre de pinot noir, crozets et choux de Bruxelles

Le paleron (1;7;9;10;14)

Paleron de bœuf confit, sauce marchand de vin longtemps réduite, carotte fane, purée de pommes de terre

La truite (1;6;7;9;10;14)

Filet de truite blanche cuite au four, risotto de petit épeautre, brunoise de butternut, chips de panais, sauce à l'aligoté crémée

Les grenouilles (1;7)

Traditionnelles cuisses de grenouilles rôties au beurre de Bresse en persillade, frites à la graisse de bœuf

Les ris de veau (1;7;9;10;14) (+12€)

Ris de veau croustillants, rôtis au beurre, sauce vin jaune et morilles, purée de pommes de terre et légumes de saison

Aucun changement n'est possible dans les plats

Fromages (à la carte 8€ / 6€ pour le fromage blanc)

Le trio de fromages (7)
Assiette de trois sélections de fromages affinés

Le fromage blanc de Bresse (7)
Fromage blanc de la maison Étrez, crème fraîche de Bresse

OU

Desserts (à la carte 8€)

Les profiteroles (1;3;6;7;8)
Deux choux avec craquelin, glace vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly

L'Île flottante (3;7;8)
Blancs en neige, crème anglaise, caramel et noisettes torréfiées

Le chocolat (1;3;6;7;14)
Crémeux chocolat café et Bailey's, coulis de chocolat, tuile chocolat

La verrine (1;3;7;8)
Crème citron, blancs d'œufs flambés, crumble aux amandes, et shizo vert

La pomme (1;7)
Mousse caramel beurre salé, pommes confites comme une tatin, bâtons de pommes Granny Smith, billes caramel

La coupe glacée (1;6;8;14)
Sorbet mandarine, suprême d'oranges, crêpes séchées, arrosé de Grand Marnier

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

Suggestion du moment…

L'Oreiller de la belle Aurore

« Un pâté en croûte d'exception, garni d'un assortiment de viande et de gibiers, de foie gras et de truffe, enveloppé dans une délicate pâte brisée. »

*Supplément de **5€** sur menu à 39€*

22€ à la carte

UNE MAISON DE FAMILLE

Depuis 2000, L'Escale est une histoire qui se construit en famille.

Nous avons toujours eu à cœur de travailler avec des producteurs, artisans et vignerons passionnés, qui nous permettent de vous proposer des produits que nous aimons et que nous sommes fiers de partager.

Au fil des années, ces rencontres ont façonné notre cuisine, notre cave et l'identité de notre maison.

Aujourd'hui encore, nous faisons simplement de notre mieux pour vous accueillir comme chez nous et vous faire passer un beau moment à table.

Fabrice, Florence, Maxime & Ugo