

Les Entrées de 8.90€ à 21.70€



Les 2 Entrées du Semainier au Choix

Salade du Marché, Croustillant au Chèvre Frais Bressan

Cœur d'Artichaut, Haricots Verts, Tomates, Fenouil, Carottes, Sucrine, Olives Taggiasche, Huile d'Olive Vierge Extra et Ciboulette.

Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

Pâté-Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras

Préparé par le Chef Olivier Sauzon,

4^{ème} au Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2013 et 2014.

Saumon Frais Mariné à la Mandarine

Crème Montée au Wasabi et Pain de Campagne Grillé.

Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé.

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots.

Végétarien à 18.60€



Assiette Végétarienne (Plat servi chaud)

Légumes du Moment à l'Huile d'Olive Vierge Extra.

Suggestions du Moment Selon Arrivage

Filet d'Omble Chevalier Grillé à la Plancha

€ 29.00

Pommes Amandine à l'Huile d'Olive Vierge extra et aux Fines Herbes,
Emulsion au Champagne

Minestrone de Homard

€ 54.00

Homard Frais 550/600gr - Entièrement Décortiqué
Mousseline de Potimarron

Lièvre à la Royale Façon Antonin Carême

€ 35.90

Gratin de Macaronis, Airelles, Marrons et Sauce Grand-Veneur.

Les Poissons de 18.60€ à 37.80€



Le Poisson du Semainier

Selon Arrivage.

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

Morue Fraîche en Aioli

Légumes du Marché et Aioli servi à part.

Lotte Meunière Cuite au Plat

Risotto Arborio aux Champignons des Bois, Parmesan Reggiano.

Les Viandes "Origine France" de 18.60€ à 36.80 €

La Viande du Semainier

Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :

Le Classique : Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres.
Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

Le César : Le Classique Poêlé aller-retour.
Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

Poulet Fermier à la Crème et aux Morilles

Crêpes Parmentières.

Fricassée de Ris et Rognons de Veau aux Champignons des Bois

Jus de Veau légèrement Moutardé, Pomme Purée « Maison »
Veau « Origine UE »

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha

Poêlée de Champignons des Bois, Pommes Grenailles.

- Sauce Béarnaise **Ou** Jus réduit au Thym

Côte de Veau (280gr) Rôtie en Cocotte

Gratin de Macaronis à la Lyonnaise.

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

Les Fromages de 4.50€ à 6.80€



Saint Marcellin affiné "Mère Richard"

Le Saint Marcellin entier

Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse

Fromage Blanc en Faisselle

Crème Double ou Coulis de Fraises

Délices & Gourmandises de 8.20€ à 10.80€



Les 2 Desserts du Semainier au Choix

Assortiment de Glaces et Sorbets

3 parfums au Choix.

Brioche Façon Pain Perdu

Sauce Chocolat et Glace Caramel-Beurre Salé

Baba au Rhum - Un Grand Classique -

Rhum et Chantilly Servis à Part.

Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison -

Chocolat Chaud et Chantilly.

Dessert Mont Blanc

Crème de Marrons, Meringue,
Glace Vanille et Chantilly

Salade de Fruits Frais de Saison

Dôme au Chocolat Noir « Valrhona »,

Ganache au Chocolat et Oranges Confites,
Sorbet Orange et Chocolat Chaud servi à part.

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,
Coulis de Fraises et Chantilly.