

MENU DU MARCHÉ

30 € Menu complet

Entrée, plat, dessert

Ce menu est servi uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés

MENU PLAISIRS

44 € Menu complet

L'amuse bouche

Filet de carrelet nappé d'un sabayon au Viré Clessé,
Quelques racines oubliées, purée de pâtisson

Quasi de veau poché à la crème de morilles au vin Jaune

Le Vacherin Mont d'Or

OU

Fromage blanc de Foissiat

Barre Dulcey :

Streusel, crémeux Dulcey à la poire Williams et son sorbet poire, praliné Combawa

Mignardises

Vins en découverte (3 verres) 30€

MENU « Jeune Gastronomes » Jusqu'à 12 ans

15 €

Un plat et un dessert

Tout changement peut entraîner un supplément

A partir de 8 personnes nous demandons d'établir votre menu

MENU AUTOUR DE LA COQUILLE SAINT JACQUES

55 € Sans le plat principal

75 € Complet au choix sur le plat Crispy ou Gibier.

L'amuse bouche

Corolle de Saint Jacques marinée minutes à la main Bouddha

Crème de chou fleur à l'huile de noisette

Saint Jacques confite au beurre de Bresse, shiitake et vin jaune

Crèmeux de Saint Jacques risotto et Légine Australe

Crispy de Saint Jacques de plongée et lard colonnatta

Andouille de Guéméné jus pomme à la moutarde

OU

Plat en suggestion du chef :

Lièvre à la royale ou Filet de chevreuil

Notre chariot de fromages et chèvre de Montbellet

OU

Fromage blanc de Foissiat

Soufflé chaud grand Marnier à l'orange, cœur glacé au caramel beurre salé

OU

La perle : Biscuit moelleux noisette crèmeux chocolat blanc au miel de citron

Mignardises

Vins en découverte (4 verres) 40 €

En cas d'allergies ou de restriction alimentaire nous vous remercions de nous informer lors de la prise de votre commande.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Saint Jacques confite au beurre de Bresse, shiitaké et vin jaune	27 €
Foie gras chaud aux coings	30 €
Corolle de Saint Jacques marinée à l'huile de noisette, crème de choux fleur	27 €

LES POISSONS

Crispy de Saint Jacques de plongée et lard colonnatta Andouille de Guéméné jus pomme à la moutarde	32 €
Filet de carrelet nappé d'un sabayon au Viré Clessé, Quelques racines oubliées étuvée de purée de pâtisson	30 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Lièvre à la royale garniture chasse	30 €
Filet de chevreuil	30 €
Quasi de veau poché, crème de morilles au vin Jaune	30 €

LES FROMAGES

Fromage blanc de Foissiat, nature ou fines herbes.....	6 €
Notre chariot de fromages et chèvre de Montbellet	12 €

LES GOURMANDISES

Assortiment sorbets et glaces maison du moment	12 €
La perle : Biscuit moelleux noisette crémeux chocolat blanc au miel de citron	13 €
Soufflé chaud grand Marnier à l'orange, Cœur glacé au caramel beurre salée	13 €
Barre Dulcey : Streuzel, crémeux Dulcey à la poire William et son sorbet poire, praliné Combawa	13 €

MENU DEGUSTATION AUTOUR DE LA TRUFFE

110 € Menu complet pour l'ensemble de la table

Coupe de Champagne et son voile de truffe du « Piémont »

L'amuse bouche

Tartine de Truffe Noire et Jambon Ibérique, glace au diamant noir

Noix de Saint Jacques et risotto « Acquerello » à la truffe Blanche « D'Alba »

Pot de fleur « Parmentier de queue de Bœuf », Boudin blanc à la truffe

Ris de veau braisé sauce Porto Madère à la truffe Noir « Mélanosporum »

Morbier et sa salade truffée

La Châtaigne :

Coque Meringuée, Mousse chocolat noir châtaigne,

Raviole truffée et confiture de Cassis

Mignardises