

## MENU DU MARCHE

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

Crème à la tomate servie froid et son gaspacho, effilochée de lapereau aux herbes  
OU

Foie gras chaud à la rhubarbe et myrtille sauvage,  
étuvée d'escargot de chez « Mr Chaland »

Médailillon de lotte à la tomate sherry et mascarpone citronnée  
OU

Entrecôte de Porc Ibérique rôti et chorizo, légumes printanier

Délice de Pommard à la graine de moutarde et fines herbes, tuile au pain  
OU

Fromage blanc de Foissiat

Financier aux agrumes, marmelade de vanille et son sorbet  
OU

Crèmeux de fraise et son jus givré, biscuit pâte à choux et sa marmelade

Mignardises

Vins en découverte (3 verres) 30€

MENU « Jeune Gastronomes » Jusqu'à 12 ans

15 €

Un plat et un dessert

**Tout changement peut entrainer un supplément**

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

## MENU LA MARANDE

62 € sans le fromage, 70 € avec le fromage

L'amuse bouche

Emulsion de choux fleur à l'huile de noisette aux béatilles de la mer, langoustine poêlée

Filet de bar au coco de Paimpol, jus réduit

Pigeon rôti de « chez Quintart » servi rosé, pomme délicatesse et légumes

Notre chariot de fromages de chez Hervé Mons et chèvre de Montbellet

Ou

Fromage blanc de Foissiat

Tuile sablé au citron de Menton, mousse combava

Mignardises

Vins en découverte (4 verres) 40 €

## MENU DEGUSTATION

85 € Par Personne

A partir de 2 personnes

L'amuse bouche

Pour votre plaisir laissez vous guider par le chef qui vous propose son menu en 7 services

Mignardises

Vins en découverte (5 verres) 45 €

**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

Crème à la tomate servie froid et son gaspacho, éffilochée de lapereau aux herbes	23 €
Foie gras chaud à la rhubarbe et myrtille sauvage, étuvée d'escargots de chez « Mr Chaland »	24 €
Emulsion de choux fleur à l'huile de noisette aux béatilles de la mer, Langoustine poêlée	26 €

## LES POISSONS

Filet de bar au coco de Paimpol, jus réduit	32 €
Médaille de lotte à la tomate sherry et mascarpone citronnée	30 €

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Pigeon rôti de chez Quintart servi rosé, pomme délicatesse et légumes	30 €
Entrecôte de porc Ibérique rôti et chorizo, légumes printanier	30 €
Carré d'agneau de l'Aveyron rôti, jus de sarriette et romarin	32 €

## LES FROMAGES

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

## LES GOURMANDISES

Assortiment sorbets et glaces maison du moment	12 €
Financier aux agrumes, marmelade de vanille et son sorbet	13 €
Crèmeux de fraise et son jus givré, biscuit pâte à choux et sa marmelade	13 €
Tuile sablée au citron de Menton, mousse combava	13 €

