

## 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

Velouté de pâtisson au beurre de Bresse, effilochée de lapereau à la marjolaine et châtaigne  
OU

Jus de pomme de terre au haddock à la crème de caviar et béatilles de la mer

Filet d'omble chevalier farci au wakamé, chapelure grillée et sabayon à ail noir  
OU

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

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

Fromage blanc de Foissiat

Soufflé chaud grand Marnier à l'orange, crème brulée aux aiguilles de sapin, glace sarrazin  
OU

Sphère praliné noisette brownie au chocolat noix de pécan

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 LA MARANDE

62 € sans le fromage, 70 € avec le fromage

L'amuse bouche

Corolle de Saint Jacques marinée à l'huile de noisette, crème de choux fleur

Turbot au coco de Paimpol, jus réduit

Filet de canette des Dombes rôti servi rosé, légumes de saison

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

Ou

Fromage blanc de Foissiat

Biscuit moelleux noisette crémeux chocolat blanc au miel de citron

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

Velouté de pâtisson au beurre de Bresse, effilochée de lapereau à la marjolaine	23 €
Jus de pomme de terre au haddock à la crème au caviar et béatilles de la mer	24 €
Corolle de Saint Jacques marinée à l'huile de noisette, crème de choux fleur	26 €

## LES POISSONS

Turbot au coco de Paimpol, jus réduit	32 €
Filet d'omble chevalier farci au wakamé, chapelure grillée et sabayon à ail noir	30 €

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Filet de canette des Dombes rôti servi rosé, légumes de saison	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 de chez Hervé Mons et chèvre de Montbellet	12 €

## LES GOURMANDISES

Assortiment sorbets et glaces maison du moment	12 €
Sphère praliné noisette brownie au chocolat noix de pécan	13 €
Soufflé chaud grand Marnier à l'orange, Crème brûlée aux aiguilles de sapin, glace Sarrazin	13 €
Biscuit moelleux noisette crémeux chocolat blanc au miel de citron	13 €

