

## 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

Bisque crémeuse et écrevisses servies froid à la crème de pois vert,

Croustillant de ris de veau à la gremolata

OU

Céviché de dorade aux béatilles de la mer, fraîcheur de pastèque, sorbet céleri basilic

Médaille de lotte à la tomate sherry et mascarpone aux herbes

OU

Tranche de bœuf aux champignons et légumes printaniers,

Pomme nouvelle du Val de Saône

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

OU

Fromage blanc de Foissiat

Déclinaison d'ananas à la vanille bourbon et cardamome

OU

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

Mignardises

Vins en découverte (3 verres) 30€

MENU « Jeune Gastronom » 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

Fraîcheur de tourteau et petit pois à l'huile de noisette

Turbot et rouget au poivre Timut et pamplemousse, sauce citronnier

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

Feuillantine chocolat aux fruits rouges coulis de griotte et son sorbet

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

Bisque crémeuse et écrevisses servies froid à la crème de pois vert,  
Croustillant de ris de veau à la gremolata 23 €

Céviché de dorade aux béatilles de la mer, fraîcheur de pastèque,  
Sorbet céleri basilic ` 23 €

Fraîcheur de tourteau et petit pois à l'huile de noisette 26 €

## LES POISSONS

Turbot et rouget au poivre Timut et pamplemousse, sauce citronnier 32 €

Médaille de lotte à la tomate sherry et mascarpone aux herbes 30 €

## LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Pigeon rôti de chez Quintart servi rosé, pomme délicatesse et légumes 30 €

Tranche de bœuf aux champignons et légumes printaniers,  
Pomme nouvelle du Val de Saône 30 €

Carré d'agneau de l'Aveyron rôti, épaule en samoussa, 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 €

Déclinaison d'ananas à la vanille et cardamome 13 €

Crèmeux de fraise et son jus givré, biscuit pâte à choux et sa marmelade 13 €

Feuillantine chocolat aux fruits rouges coulis de griotte et son sorbet 13 €

