

La carte aux saveurs hivernales

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard de « chez Castaing » Sud-Ouest <i>cuit façon terrine</i>	38 €
Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i>	42 €
Escalope de foie gras de canard <i>poêlée, fondue de fruits exotiques, Physalis confits et rissolés</i>	38 €
Crèmeux de topinambour, <i>épeautre, champignons de Paris et chips de tubéreux</i>	29 €
Tatin de poireaux <i>confits au pamplemousse</i> <i>farcis à l'émietté de canette, salade d'hiver aux noisettes torréfiées et balsamique réduit</i>	33 €
Saint Jacques <i>poêlée vinaigrette d'échalotes,</i> <i>chou-fleur au vinaigre balsamique et pomme du « Tremblay »</i>	42 €
Cœur de ris de veau <i>poêlé, cromesquis aux amandes,</i> <i>symphonie de légumes tubéreux au cresson vinaigrette tiède au pamplemousse</i>	38 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé <i>pêché par Olivier Parpillon</i> <i>chou de Bruxelles et chou cabus, sauce au vin de savagnin</i>	33 €
Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	36 €
Bar juste cuit <i>déclinaison autour du céleri, jus d'oignons et gingembre</i>	42 €
Sole poêlée <i>crèmeux de champignons de Paris bruns, fondue de poireaux, sauce au vin de Marestel</i>	44 €
Queue de langoustines <i>rôti, sauce crustacé émulsionnée, poêlée de légumes de saison</i>	62 €

Viandes et abats

Duo de bœuf : filet et paleron <i>jus aux baies de genièvre à la moelle, racine de persil en déclinaison</i>	44 €
Rognon de veau poêlé <i>artichaut gratiné à la diable, rouleau de polenta, sauce aigre douce aux épices</i>	34 €
Ris de veau <i>doré au sautoir, légumes d'hiver braisés et jus lié au foie gras</i>	44 €
Paleron de veau <i>sur un toast de condiment, symphonie de carottes de couleur en différentes textures</i>	33 €
Canette des Dombes, <i>sélection maison Miéral , le coffre caramélisé au miel et coriandre, foie gras poêlé, pastilla pomme, carotte, endive aux agrumes</i>	34 €

Fromages

Sélection de fromages <i>Frais et affinés de nos provinces</i>	16 €
Fromage blanc <i>Crème épaisse et coulis de fruits rouges</i>	7 €

Desserts

Les desserts <i>Vous seront proposés en fin de repas</i>	17 €
--	-------------

Menu Enchanteur

60€

« Hors dimanche et jour férié »

Mise en appétit



Crèmeux de topinambour,
épeautre, champignons de Paris et chips de tubéreux

Ou

Tatin de poireaux
confits au pamplemousse farci à l'émietté de canette,
salade d'hiver aux noisettes torréfiées et balsamique réduit



Lavaret du lac poêlé

Pêché par Olivier Parpillon
chou de Bruxelles et chou cabus, sauce au vin de savagnin

Ou

Suggestion de poisson de mer

de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon de veau poêlé

artichaut gratiné à la diable, rouleau de polenta, sauce aigre douce aux épices

Ou

Paleron de veau

sur un toast de condiment, symphonie de carottes de couleur en différentes textures



Préparation de fromages frais à l'assiette

Ou plateau de fromage avec un supplément de 8€



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

Menu Gourmand

80 €

Mise en appétit



Saint Jacques poêlée vinaigrette d'échalotes,
chou-fleur au vinaigre balsamique et pomme du « Tremblay »

Ou

Cœur de ris de veau poêlé, cromesquis aux amandes
symphonie de légumes tubéreux au cresson vinaigrette tiède au pamplemousse



Bar de petit chalut,
déclinaison autour du céleri, jus d'oignons et gingembre

Ou

Sole poêlée
crèmeux de champignons de Paris bruns,
fondue de poireaux, sauce au vin de Marestel



Douceur d'un sorbet



Duo de bœuf : filet et paleron
jus aux baies de genièvre à la moelle, racine de persil en déclinaison

Ou

Canette des Dombes sélection maison Miéral ,
le coffre caramélisé au miel et coriandre, foie gras poêlé, pastilla pomme,
carotte, endive aux agrumes



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"
Dessert au choix a la carte

Petits Fours et Friandises

Menu du Marché

37 €

Menu élaboré selon les arrivages du jour.



Une entrée, un plat et un dessert

Menu proposé uniquement au déjeuner

Les mercredis, jeudis et vendredis / Hors jours fériés



*A la découverte du menu
Dégustation*

Servi pour la totalité des convives

98€

*élaboré uniquement avec des produits nobles
en fonction des arrivages du jour,
décliné en 5 plats*



Suivi d'une sélection de fromages frais ou affinés



Pré dessert

et

Dessert au choix a la carte