

POUR DEBUTER

Le risotto aux truffes

Risotto carnaroli, champignons et truffes 28€

Le foie gras

Foie gras poêlé dans un bouillon corsé et légumes croquants 28€

L'encornet

Lamelles d'encornets, soja, citron vert et jeunes pousses d'épinard 26€

L'œuf

Mes œufs parfaits (cuits en basse température) à la crème d'Époisses 24€

Les escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne dans un bouillon crémeux aux herbes, fenouil et chips de panais 25€

Le lapin

Râble de lapin farci au foie gras de canard aromatisé à l'huile de pistache et poivre de Séchouan et son mesclun 24€

POUR CONTINUER

Poissons

Le cabillaud

Dos de cabillaud au curry doux, lait de coco et curcuma et légumes croquants 35€

Les langoustines

Langoustines poêlées, fricassée de légumes, bouillon juste réduit à la citronnelle 40€

Les Saint - Jacques 38€

Coquille Saint-Jacques juste snackées, citron vert, sauce vierge de légumes et purée de panais

Le saumon « Bômlo »

Filet de saumon rôti, jus de volaille au café, purée de carottes, aromatisée aux épices Thaï 32€

Assiette royale

Suggestion de différents poissons du marché selon arrivage 40€

Viandes

La canette

Filet de canette « des Dombes » parfumé au thé, betteraves rouges et légumes croquants 35€

Le pigeon

Pigeon de corton élevé par « Patrice Sanchez » rôti, champignons, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, jus au Porto 38€

Le poulet jaune

Suprême de poulet jaune, pommes dauphines maison, purée de brocoli, jus de volaille réduit 32€

Le cochon de lait

Carré de cochon de lait caramélisé, champignons, sauce soja et gingembre 34€

Le filet de bœuf Charolais

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, pommes de terre râtées 38€

AVANT LES GOURMANDISES

<i>Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry et Hess, maître fromager</i>	<i>10€</i>
<i>Faisselle de fromage blanc</i>	<i>6€</i>
<i>Brillat Savarin aux truffes</i>	<i>12€</i>

POUR FINIR, le bouquet final

Le citron

<i>Souvenir d'enfance : tarte citron revisitée, meringue croustillante et son sorbet citron</i>	<i>15€</i>
---	------------

Le chocolat

<i>Sablé chocolat, crémeux chocolat, pistaches et glace chocolat blanc</i>	<i>15€</i>
--	------------

La pomme

<i>Tartelette soufflée aux pommes, Granny Smith, sorbet citron</i>	<i>15€</i>
--	------------

L'éclair

<i>Paris-Brest à la crème onctueuse de praliné, caramel et nougatine noisette</i>	<i>12€</i>
---	------------

Le soufflé chaud

<i>Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine</i>	<i>15€</i>
---	------------

MENU enfant 16 €

Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

MENU saveur 45€ et 55€

Menu saveur à 45 € 2 plats, fromages et dessert

Menu saveur à 55 € 3 plats, fromages et dessert

Mise en bouche



Le foie gras

Foie gras poêlé dans un bouillon corsé et légumes croquants

Ou

L'encornet

Lamelles d'encornets, soja, citron vert et jeunes pousses d'épinard

Ou

Les escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne dans un bouillon crémeux aux herbes, fenouil et chips

de panais



Le cabillaud

Dos de cabillaud au curry doux, lait de coco et curcuma et légumes croquants

Ou

Les Saint - Jacques

Coquille Saint-Jacques juste snackées, citron vert, sauce vierge de légumes et

purée de panais



La canette

Filet de canette « des Dombes » parfumé au thé, betteraves rouges et légumes

croquants

Ou

*Tous nos plats sont issus de produits frais et « faits maison ».
Tarifs en euros T.T.C. et service compris*

Le pigeon

Pigeon de corton élevé par « Patrice Sanchez » rôti, champignons, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, jus au Porto

Ou

Le cochon de lait

Carré de cochon de lait caramélisé, champignons, sauce soja et gingembre



Plateau de fromages



Le citron

Souvenir d'enfance : tarte citron revisitée, meringue croustillante et son sorbet citron

Ou

Le chocolat

Sablé chocolat, crémeux chocolat, pistaches et glace chocolat blanc

Ou

La pomme

Tartelette soufflée aux pommes, Granny Smith, sorbet citron



Mignardises

MENUS DECOUVERTES

Suivant le marché et l'inspiration, laissez-vous faire par le Chef, Christian Quenel, Maître Restaurateur

Menu à 65€, 4 plats, fromages et dessert

Menu à 75€, 5 plats, fromages et dessert

Menu à 85€, 6 plats, fromages et dessert

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, 2 pers. minimum.

MENU inspiration 60 €

Amuse-bouche



Le risotto aux truffes

Risotto carnaroli, champignons et truffes



Les langoustines

Langoustines poêlées, fricassée de légumes, bouillon juste réduit à la citronnelle



Le filet de bœuf Charolais

Filet de bœuf Charolais façon Rossini, foie gras poêlé, pommes de terre râtées



Brillat Savarin aux truffes



Le soufflé chaud

Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine



Mignardises



Tout changement dans un menu entraîne un supplément

MENU plaisir 32 € / 35€ avec fromages (sauf dimanche et jours fériés)

Mise en bouche



L'œuf

Mes oeufs parfaits (cuits en basse température) à la crème d'Époisses

Ou

Le lapin

Râble de lapin farci au foie gras de canard aromatisé à l'huile de pistache et poivre de Séchouan et son mesclun



Le poulet jaune

Suprême de poulet jaune, pommes dauphines maison, purée de brocoli, jus de volaille réduit

Ou

Le saumon « Bömlö »

Filet de saumon rôti, jus de volaille au café, purée de carottes, aromatisée aux épices Thai



Le fromage

Assiette de trois fromages



La pomme

Tartelette soufflée aux pommes, Granny Smith, sorbet citron

Ou

L'éclair

Paris-Brest à la crème onctueuse de praliné, caramel et nougatine noisette



Mignardises

*Tous nos plats sont issus de produits frais et « faits maison ».
Tarifs en euros T.T.C. et service compris*



