

# Les suggestions et la carte



Le foie gras maison de canard Français cuit en terrine	34.00
La traditionnelle douzaine d'escargots sauvages de Bourgogne	20.00
Truite de l'Isère sélection Charles Murgat "en côtelettes" marinées minute au citron vert et huile d'olive bio du moulin de Castelas	29.00
Tartare d'omble chevalier sélection Charles Murgat à l'huile de sésame, éclats de homard bleu	39.00
Le homard bleu, vinaigrette coraillée à l'huile de pistaches et petits légumes	73.00



Filet de truite de l'Isère sélection Charles Murgat mi-cuit à l'unilatéral jus de crustacés légèrement émulsionné au beurre de Bresse	29.00
Filet de Saint-Pierre sauvage rôti sur la peau, éclats de homard bleu et jus de merlot perlé à l'huile de homard	59.00
Filet de Saint-Pierre sauvage lentement cuit au beurre de Bresse	39.00
Fricassée de homard bleu en vapeur douce et huile de homard	73.00

Le homard bleu est une variété de homard également appelé «Breton»

Filet d'omble chevalier sélection Charles Murgat 34.00  
sauce Nantua à ma façon

Queues de langoustines poêlées, jus d'une bouillabaisse aux agrumes 59.00



Cœur de ris de veau rôti, escargots sauvages de Bourgogne, 40.00  
jus au merlot et purée grand mère au beurre de Bresse

Fricassée de ris de veau gratiné à la crème de Bresse et aux morilles 50.00

La pièce de bœuf fermier de race sélectionnée par nos soins 36.00  
“Aubrac Blonde d'Aquitaine...”, simplement au beurre

La pièce de bœuf fermier de race sélectionnée par nos soins 47.00  
“Aubrac Blonde d'Aquitaine...”, crème de Bresse aux morilles

LA POULETTE DE BRESSE “sélection Miéral”  
Sauce crème 27.00

Sauce crème au vieux vin jaune 33.00

Coulis de crustacés et vieux vin jaune 36.00

Sauce crème aux morilles 39.00

Sauce crème aux morilles et vieux vin jaune 45.00



La faisselle de fromage frais 10.00

Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs 12.00

L'ensemble de nos viandes de boucherie sont d'origine Française et majoritairement sélectionnées par la boucherie “la fine bouch” à Salavre

# Menu gastronomique

2 plats au choix, fromage et dessert 71.00€

3 plats au choix, fromage et dessert 95.00€

Mise en bouche

---

Homard bleu cuit en vapeur douce et truite de l'Isère sélection  
Charles Murgat "en fines côtelettes" marinées minute au citron vert,  
pickles de radis, et pulpe de petits pois

/////

Dos d'omble chevalier en cuisson douce servi sur  
une fricassée de morilles et beurre de morilles  
au vieux vin jaune du Jura

/////

Filet de Saint-Pierre sauvage cuit sur la peau,  
jus d'une bouillabaisse aux agrumes  
perlé à l'huile de homard

/////

Cœur de ris de veau Français rôti, jus au macvin du Jura et  
purée "grand-mère" au beurre de Bresse

---

Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs

---

Dessert au choix

Les tables de 6 convives adultes devront sélectionner leurs plats dans le même menu  
Les tables de 9 convives adultes devront sélectionner le menu à l'avance avec la cuisine

Merci

# Menu dégustation 140.00€

Une balade gourmande servie uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table, en 8 services du salé au sucré.

## Menu "Bresse Bourgogne Jura"

Fromage ou dessert 40.00€

Fromage et dessert 50.00€

Mise en bouche

-----  
Cassolette d'escargots sauvages de Bourgogne, beurre de morilles  
au vieux vin jaune du Jura et quelques morilles

-----  
La poulette de Bresse "sélection Miéral",  
sauce crème avec ou sans morilles  
(supplément morilles 11.00€)

-----  
Notre sélection fromagère d'ici et d'ailleurs  
et / ou  
Dessert au choix

## Menu du marché 31.00€

“Servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi”

Sauf fêtes et fériés

Entrée, plat, fromage ou dessert  
suggérés de bouche à oreille

## Formule express 37.00€

“Servie uniquement au déjeuner du lundi au samedi”

Sauf fêtes et fériés

Mise en bouche

-----  
La pièce de bœuf fermier de race sélectionnée par nos soins  
“Aubrac Blonde d'Aquitaine...”, jus au merlot,  
purée "grand-mère" au beurre de Bresse  
et salade verte à l'huile de noix

-----  
Fromage ou dessert

## Menu enfant 18.00€

Servi jusqu'à 11 ans

Un plat, un fromage blanc ou une glace  
suggérés de bouche à oreille

*Pour éviter tout problème, nous vous demandons de nous  
signaler vos allergies en début de repas.  
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes régulièrement  
utilisés dans notre établissement sur simple demande.*

*"Je me suis mis au régime: en quatorze jours,  
j'ai perdu deux semaines"*

*Joe Lewis*

*Un gourmet?... C'est un glouton qui se domine.*

*Pierre Dac*

*De tous les arts, celui qui nourrit  
le mieux son homme, est l'art culinaire.*

*Francis Blanche*

*Que l'on meure gros ou maigre,  
la différence, c'est pour les porteurs.*

*Peter Ustinov*