

# 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	21.00
La salade de noix de Saint-Jacques à l'huile de noix	34.00
Tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de sésame et éclats de homard bleu	47.00
Le homard bleu, vinaigrette coraillée à l'huile d'olive bio aux feuilles d'agrumes et petits légumes	75.00
////////////////////	
Poulpe à l'huile de noix	38.00
Dos de bar au beurre de champagne	39.00
Noix de Saint-Jacques poêlées, jus court de crustacés perlé à l'huile d'herbes	36.00
Fricassée de homard bleu en vapeur douce et huile de homard	75.00

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

Queues de langoustines poêlées, jus au merlot perlé  
à l'huile de langoustines 67.00



Escalopes de foie gras de canard français poêlées,  
petit jus mangue et vinaigre de cidre bio 36.00

Médallions de veau fermier et queues de langoustines,  
jus court de crustacés 65.00

Médallions de veau fermier, jus “grassouillet à la fée verte” 40.00

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

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

LA POULETTE DE BRESSE “sélection Miéral”  
Sauce crème 28.00

Sauce crème au vieux vin jaune 34.00

Coulis de crustacés et vieux vin jaune 37.00

Sauce crème aux morilles 40.00

Sauce crème aux morilles et vieux vin jaune 46.00



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 73.00€

3 plats au choix, fromage et dessert 95.00€

## Mise en bouche

---

Homard bleu cuit en vapeur douce servi sur une maraîchère  
et pulpe de cucurbitacées, quelques coques  
et vinaigrette coraillée à l'huile d'herbes

/////

Dos de bar servi sur une fricassée de morilles  
et beurre de morilles au vieux vin jaune du Jura

/////

Les noix de Saint-Jacques snackées et fondant de poissons  
"betterave agrumes" crème de coquillages

/////

La poulette de Bresse "sélection Miéral",  
au champagne

/////

Cœur de faux filet de bœuf fermier,  
médallions de moelle et jus au merlot

---

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 142.00€

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 42.00€

Fromage et dessert 52.00€

Mise en bouche

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

ou

Foie gras maison de canard au vin rouge du Jura cuit au torchon,  
gelée de trousseau

-----  
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  
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*