



MENU DU MARCHÉ

26 € ou 36 €
avec fromage et dessert

Jefferson Calloud, Chef de Cuisine, vous propose chaque semaine un menu différent composé :

Une entrée



Un plat



Un dessert

*Menu servi midi et soir, sauf samedi, dimanche, jours fériés

Menu affaire*

36€ boissons comprises

Menu du Marché sans fromage avec :

1 verre de vin blanc (10cl)

Ou

1 verre de vin rouge (10cl)

et

Café et ses petits fours

*Formule servie uniquement le midi, lundi, mardi, jeudi et vendredi





MENU DÉCOUVERTE

39€

Entrée, plat, fromage ou dessert.

49€

Entrée, plat, fromage et dessert.

54€ / 64€

Dégustation en 3 plats (2 entrées, 1 plat, fromage ou/et dessert)

Côtes de saumon fondantes, fumées par nos soins au bois d'hêtre

Son blinis au sésame, sorbet roquette, crème combava pomme verte

Ou

Cromesquis forestier, escargots du Brionnais

Crème de persil à l'ail doux

Dos de cabillaud, émincé de fenouil confit, mousseline de céleri, sauce vierge provençale.

Ou

½ Magret de canard, sauce caramel-orange, asperge snackées, mousseline de carotte sable.

Assiette de fromages affinés, confiture de légumes maison.

Ou

Fromage blanc d'Étrez.

Votre choix de dessert





MENU GOURMAND

48€

Entrée, plat, fromage ou dessert.

58€

Entrée, plat, fromage et dessert.

65€ / 75€

Dégustation en 3 plats (2 entrées, 1 plat, fromage ou/et dessert)

*Foie gras de canard nappé d'une fine gelée de betterave et espuma,
Raviole d'oignon confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro*

Ou

Fraîcheur de tourteaux & homard, émulsion d'herbes fraîches

Caramel de vinaigre « calamansi »

—————

*Carré d'agneau grillé, jus d'os,
Beurre à l'ail des ours, morilles et carottes fanes*

Ou

Dos de lieu jaune, bohémienne de légumes d'été, émulsion safranée.

—————

Assiette de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix.

Ou

Fromage blanc d'Étrez

—————

Votre choix de dessert





Grenouilles fraîches en persillade (selon arrivage)
Maison Fenouillet à Saint Nizier Charlieu (Dombes)

34€ à la carte ou à inclure à la place du plat principal :
Menu Découverte supp 6€

Menu Gourmand sans supplément

MENU ENFANT (-10 ans)

16€

1 Sirop à l'eau

Suprême de volaille ou poisson du jour,
Gratin de pomme de terre et légumes du moment.

Glaces Maison 2 boules.





NOTRE CARTE

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre, Son blinis au sésame, sorbet roquette et crème combava pomme verte	20€
Raviole de queue de bœuf, escargots de chez David Camus « L'escargot des prés » Jus réduit au cassis, poireaux et oignons glacés	20€
Foie gras de canard nappé d'une fine gelée de betterave, espuma, Raviole d'oignon confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro	25,50€
Fraicheur de tourteaux et homard, émulsion d'herbes fraîches, caramel de calamansi	25,50€

Dos de cabillaud, émincé de fenouil confit, mousseline de céleri, et sauce vierge provençale.	29,50€
Dos de lieu jaune, Bohémienne de légumes d'été, Emulsion safranée.	34€
½ Magret de canard, sauce caramel-orange, asperge snackées mousseline de carotte sables.	29,50€
Carré d'agneau grillé, jus d'os, Beurre à l'ail des ours, morilles et carottes fanes.	34€
Fricassée de grenouilles en persillade	34€

Assiette de fromages affinés, confiture de légumes Maison.	14€
Fromage Blanc à la crème d'Étrez	9€
Desserts	14€
Glaces	10€

Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris. Tout changement dans les menus entrainera un supplément.

