



## *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.





## *NOS DESSERTS \**

Sphère fondante de chocolat “ Manjari ” pur Madagascar,  
Gelée chocolatée et framboises fraîches, nougatine au grué de cacao

Soufflé glacé au Marc Egrappé de Bourgogne Jacoulot, gaufrette mâconnaise

Méli-mélo de fruit rouge, confiture de fraise, crème mascarpone et streuzel.

Fine tartelette au citron vert, meringue acidulée, sorbet exotique.

Coulis mangue.

## *DECLINAISON DE SORBETS & GLACES MAISON*

(3 boules au choix)

Exotique, fruits rouges, citron de Nice,  
Vanille, caramel beurre salé.

\* Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef





## NOTRE CARTE

|  |        |
|--|--------|
| Côtes de saumon fondantes, fumées par nos soins au bois d'hêtre,<br>Son blinis au sésame, sorbet roquette et crème combava pomme verte         | 20€    |
| Cromesquis forestier, escargots du Brionnais<br>Crème de persil à l'ail doux   | 20€    |
| Foie gras de canard nappé d'une fine gelée de betterave, espuma,<br>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<br>provençale.   | 29,50€ |
| Dos de lieu jaune, bohémienne de légumes d'été, émulsion safranée.   | 34€    |
| ½ Magret de canard, sauce caramel-orange, asperge snackées, mousseline de carotte<br>sable.  | 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'Etrez   | 9€     |
| Desserts   | 14€    |
| Glaces   | 10€    |

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

