



*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 le midi uniquement, le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

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





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 Jacquolot, 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, Son blinis au sésame, sorbet roquette et crème combava pomme verte | 20€ |
| Cromesquis forestier, escargots du Brionnais Crème de persil à l'ail doux | 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, émulsion safranée. | 34€ |
| ½ Magret de canard, sauce caramel-orange, asperge snackées, mousseline de carotte 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'Étrez | 9€ |
| Desserts | 14€ |
| Glaces | 10€ |

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

