

## POUR COMMENCER

### À PARTAGER ... OU PAS

#### **DES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA,**

Sauce Tartare ..... 24 €

#### **LE FOIE GRAS DE CANARD (France)**

et un Chutney de Mendiants ..... 24 €

#### **LA FAMEUSE SOUPE DE BRECHETS (France)**

aux Choux et Oignon caramélisé ..... 18 €

#### **DES POIREAUX CONFITS POUR UN ŒUF MIMOSA**

à l'Huile de Noix acidulée ..... 20 €

#### **LA TRUITE ÉLEVÉE DANS LA SOURCE DU MOULIN DE L'ÊTRE**

« façon Gravlax » à l'Aneth ..... 22 €

#### **L'ORIGINAL OS À MOELLE (France)**

au grand Feu et Fleur de Sel ..... 19 €

#### **LE RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND (France)**

Financière et Champignons « Bouton » ..... 19 €

**Menu Enfant** Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**16 €**



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces, les Sorbets et le Baba. Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## DE MER ET D'EAU DOUCE...

### **LE GOÛTEUX AIOLI DE CABILLAUD DEMI-SEL**

Pommes et Carottes fondantes au Safran de Bresse..... 28 €

### **LE TEMPS DES ST JACQUES**

dans une Marinière d'Aromates et Herbes Odorantes sur une Fondue d'Endives ..... 28 €

### **LA QUENELLE DE BROCHET**

Sauce Homardine ..... 25 €

### **FILETS DE PERCHE**

« Comme en Dombes »..... 28 €

## UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

### **L'ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE (Royaume Uni)**

une Délicieuse Semoule aux Amandes et Epices douces..... 26 €

### **ESCALOPE DE FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE (France)**

une onctueuse Purée au Mascarpone..... 28 €

### **LA BELLE CÔTE DE COCHON (France)**

au Poivre vert et Frites maison ..... 24 €

### **LA FRICASSÉE DE RIS DE VEAU (Union Européenne)**

Forestière au Vin Jaune ..... 32 €

### **L'ORIGINAL « TIGRE QUI PLEURE » POUR UN FILET DE BŒUF FRANÇAIS ≈ 180 g**

au Soja, mariné aux Condiments, Riz Pilaf..... 34 €

### **L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP (France)**

à la Crème (Supplément Morilles +8 €)..... 32 €

## IMAGE DE SAISON

### **LA FAMEUSE SOUPE DE BRECHETS (France)**

aux Choux et Oignon caramélisé

OU

### **DES POIREAUX CONFITS POUR UN ŒUF MIMOSA**

à l'Huile de Noix acidulée



### **LA QUENELLE DE BROCHET**

Sauce Homardine

OU

### **ESCALOPE DE FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE (France)**

une onctueuse Purée au Mascarpone



### **FROMAGE**

blanc en Faisselle

OU

Le choix des  
**DESSERTS**

**34 €**

Prendre un seul menu pour plusieurs personnes est soumis  
à un supplément de 15 €.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats  
ainsi que les origines des viandes est à votre disposition sur demande.

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Hiver 2025

## BALADE « GRAND GOURMAND »

### **LA TRUITE ÉLEVÉE DANS LA SOURCE DU MOULIN DE L'ÊTRE**

« façon Gravlax » à l'Aneth

OU

### **LE FOIE GRAS DE CANARD (France)**

et un Chutney de Mendiants



### **DES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA**

Sauce Tartare

OU

### **LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

« Tout en Vert » à l'Ail doux



### **LE TEMPS DES ST JACQUES**

dans une Marinière d'Aromates et Herbes Odorantes  
sur une Fondue d'Endives

OU

### **L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP**

à la Crème (Supplément Morilles +8 €)



**FROMAGES** OU Le Choix des **DESSERTS**

**1 ENTRÉE + 1 PLAT + DESSERT AU CHOIX 52 €**  
**MENU COMPLET A VOTRE CHOIX 62 €**

## **MIDI EXPRESS \***

AVEC AU CHOIX

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR  
**OU**

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

**24 €**

ou **30 €** avec au choix

un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression + un Café

## **MENU DU JOUR INTEGRAL \***

**ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR**

Au déjeuner **27 €**

\* Uniquement du lundi midi au vendredi midi sauf week-end et jours fériés.

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC**

**Chef de Cuisine : Benoit BOONE**

**Directeur d'exploitation : Jérôme THEVENET**

La Volaille de Bresse bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h30 pour le dîner.  
Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques, ANCV et tickets resto (en version papier).