

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'ÉMBLÉMATIQUE 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).