

# La Carte

## ◆ Les Entrées Froides et Chaudes

Le lapin en gelée à la sauge, méli mélo de julienne de légumes et nouilles chinoises	18.00
L'œuf de poule «bio de Bresse» cuit mollet et pané à la farine de gaude, écume de lard paysan et mouillette à l'huile de colza du Val d'Amour	21.00
Le foie gras de canard mi cuit aux morilles, gaufre de pomme de terre et pomme Granny au Jurabalsam	24.00
Les langoustines en raviole, poireau, soja à la citronnelle et jus au lait de coco	24.00

## ◆ Les poissons

Le filet de truite Fario de la «Pisciculture Beauque», Comté, Enoki saucisse de Morteau et pomme Amandine	22.00
La féra du lac Léman, artichaut poêle, riz, petits pois et jus au pamplemousse et laurier	26.00
Le filet de St Pierre du «Guilvinec», bille de légume, asperge verte, rattes et sabayon au Vin Jaune	30.50
Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	42.50

## ◆ Les Viandes

La poitrine de veau cuite à basse température puis rôtie et les escargots de la ferme » Bonvalot» mille feuille de pomme de terre et ail des ours en pesto	27.50
Le filet d'agneau du Bourbonnais, carré de polenta, tomate et ail confit, olives Taggiasche, asperge blanche et jus des carcasses	32.00
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	34.00
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	37.50

## ◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le chèvre frais à la ciboulette de chez «Mme Frelin» pané aux noix et merlines au poivre de Phu Quoc	11.50

## ◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	9.50
Le mille feuille Vanille Caramel	11.50
La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	12.50
Les fraises «Ciflorette» sur un sablé, palet chocolat Guanaja et glace à la liqueur de Bourgeons de sapin	13.50
La mangue en carpaccio, cubes d'ananas rôtis, ganache au chocolat «Manjari» à la banane et sorbet aux fruits exotiques	15.00