

La Carte

◆ Les Entrées froides et chaudes

<i>Le foie gras de canard mi cuit aux fruits rouge, rhubarbes, hibiscus et brioche</i>	<i>22.50</i>
<i>L'effeuillé de truite rose de la pisciculture Beauque servi froid dans sa tuile, Concombre, fenouil, menthe poivrée et pomme granny</i>	<i>16.50</i>
<i>Les escargots de la ferme Bonvalot « comme un éclair », velouté d'ail doux froid, pignons de pins et pousses d'épinards</i>	<i>20.50</i>
<i>La fraîcheur de chair de tourteau au boulgour, guacamole, gelée de tomate au piment d'Espelette et sorbet</i>	<i>23.50</i>

◆ Les poissons

<i>Les filets de perchettes, tagliatelles à la farine de Gaude, blettes, shiitakes et bouillon à la bière brune Rouget de Lisses</i>	<i>25.50</i>
<i>Le filet de Barbe du Guilvinec, billes de légumes, asperges et pomme de terre rattes, sabayon au Vin Jaune</i>	<i>29.50</i>
<i>Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune</i>	<i>41.50</i>

◆ Les Viandes

<i>Le croustillant de pieds de porc pané, poireau et jus à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>20.50</i>
<i>Le râble de lapin et rognons, petits pois, oignons grelots et cube de pomme de terre Charlotte, jus brun à l'huile de noisette</i>	<i>25.50</i>
<i>Le filet d'agneau du Bourbonnais »IGP label Rouge », pomme Anna, asperges blanches, olives Taggiasche et parmesan</i>	<i>30.50</i>
<i>Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment</i>	<i>33.00</i>
<i>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</i>	<i>36.50</i>

◆ Les fromages

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

◆ Les desserts à commander en début de repas

<i>L'assortiment de glaces et sorbets maison</i>	<i>9.50</i>
<i>Dans l'esprit d'une tarte Tatin, façon du Chef et glace vanille</i>	<i>11.50</i>
<i>La crème brûlée au Vin Jaune de « Michel Gahier », croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras</i>	<i>12.50</i>
<i>Les fraises pochées, mousse Opalys, sablé à la pistache et glace à la liqueur de Bourgeon de Sapin</i>	<i>13.50</i>
<i>Le chocolat Manjari en ganache, cannelloni de mangue à la noix de coco, sorbet passion</i>	<i>15.00</i>