

«Menu Saint Germain» à 30 Euros

Menu servi uniquement le midi
hors week-end end et jours fériés

Les tomates Bio de Julien à la l'huile de tournesol de Jura et Serra aux herbes



Le filet de rascasse-sébaste poêlée, pomme purée au Chorizo et vinaigrette vierge



La soupe de fruits rouges à la menthe poivrée et glace à la vanille des Comores

« Menu Plaisir »

à 55 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 68 €uros (3 plats parmi les 4, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard aux fruits rouges, compotée de rhubarbe, épine-vinette et brioche maison

ou

Le cannelloni de pomme Granny et chair de crabe, fenouil et mayonnaise au Savagnin



Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et giroles

ou

L'aiguillette de Saint Pierre juste saisie en viennoise de noisette, palourdes, nouilles Japonaises et salicornes



Le chèvre frais Bio à la ciboulette de «La Chèvre Rit» à Saint Lothain pané aux noix, et merlines au poivre des Cimes

ou

La sélection de fromages affinés servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte

(à commander en début de repas)

« Menu Gourmand »

à 43 €uros sans fromages

à 48 €uros avec fromages

Mise en bouche



La ballotine de volaille au cœur de foie gras
boulgour façon taboulé au vinaigre de Vin Jaune



La truite rose de la pisciculture «Beuque» confite à
l'huile

de colza du Val d'Amour, petits pois et Conchiglioni

ou

Le filet de canette des Dombes
déclinaison autour de la carotte et jus à la réglisse



La sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



Les abricots poêlés au miel de sapin du Jura servis
froid

tuile et glace à la liqueur de Bourgeons de Sapin

« Menu Dégustation »

à 80 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menu servi pour l'ensemble de la table

Dernière commande à 13h00 et à 20h00

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez-vous guider par le
chef

qui vous propose son menu en 6 services