

Pour Commencer

L'Œuf de la Ferme Pagneux au Vin jaune et Morilles, croustille à l'Ail nouveau	21€
Huîtres « Fine de Claire » n°2	<u>Les 6</u> 16€
	<u>Les 12</u> 30€
Tarte Friande et Rouget en Escabèche.....	15€
Saumon saumuré au Gingembre et à la Coriandre.....	15€
Terrine de Foie gras au Porto, Chutney de Dattes à la Cardamome.....	19€
Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »	16€
Potage sans féculent légèrement fumé au Haddock.....	14€

De Mer et d'Eau douce...

Quenelle de Brochet en mousseline, sauce Homardine	18€
Des Noix de St Jacques et Risotto Carnaroli au Safran du Bugey	30€
Filet de Bar à l'Huile de Truffe et Curry rouge	28€
La classique Sole Meunière	40€
Cuisses de Grenouilles fraîches au Beurre noisette et Persillade	
	<u>En Entrée</u> 20€
	<u>En Plat (en 2 services)</u> 32€

 Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Une Envie de Bonne Viande

Nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix, sauf ★

★ « Le Spécial Burger » au Bœuf de l'Aubrac et Comté, Pommes Allumettes (France) ≈ 180 g.....	20€
Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau « Cru ou Aller & Retour ».....	21€
Châteaubriand « Charolais du Brionnais » (France) ≈ 220 g	<u>Nature</u> 31€
	<u>Rossini</u> 36€
Escalope de Foie de Veau de l'Aveyron au Vinaigre de Xérès	27€
Entrecôte « Black Angus » (USA) ≈ 220 g	36€
Côte de Veau mijotée aux petits Oignons (France) ≈ 350 g	31€
Filet de Canette de la Dombes Aigre Douce	26€
La classique Volaille de Bresse AOP à la crème.....	29€
Supplément Morilles +8€	

Les Accompagnements

Pommes Allumettes
Crêpes Vonnassiennes
Purée de Pommes de Terre « Agata »
Florentine d'Épinards
Endives braisées aux Agrumes

Sauces Chaudes

Côte-Rôtie à la Syrah
Crème de Bresse
Aigre Douce
Nage au Safran du Bugey
Périgourdine
Vin jaune aux Morilles (+8€)

Sauce Froide

La classique Tartare

Beurre composé aux condiments

Maître d'Hôtel aux Herbes

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 et ANCV.

Prix Taxes et service compris – Place Bernard – Hiver 2018

Image de Saison

Tarte Friande et Rouget en Escabèche

OU

Potage sans féculent légèrement fumé au Haddock



Quenelle de Brochet en mousseline, sauce Homardine

OU

Escalope de Foie de Veau de l'Aveyron
au Vinaigre de Xérès,
Purée de Pommes de Terre « Agata »



Fromage blanc

OU Le choix des desserts

32€

Clin d'œil d'Hiver

Tarte Friande et Rouget en Escabèche



Filet de Canette de la Dombes Aigre Douce
et Endives braisées aux Agrumes



Fromage Blanc

OU

Crumble de Pomme en l'air confite
et glace Caramel au Beurre salé

28€

Balade « Grand Gourmand »

Saumon saumuré
au Gingembre et à la Coriandre

OU

Terrine de Foie gras au Porto,
Chutney de Dattes à la Cardamome



Cuisses de Grenouilles fraîches
au Beurre noisette et Persillade

OU

Les Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »



Des Noix de St Jacques
et Risotto Carnaroli au Safran du Bugey

OU

La classique Volaille de Bresse AOP
à la crème, Crêpes Vonnassiennes
(Supplément Morilles +8€)



Fromages et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix

47€

OU Menu complet à votre choix

57€

Le Midi Express

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du Jour **ou** Plat du jour

+

Dessert du Jour

19€

ou **23€**

avec au choix

un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression

+

un Café

Menu du Jour

Entrée du jour + Plat du jour (**Viande ou Poisson**) + Dessert du jour

Au déjeuner sauf Week-end et jour férié **22€**

Au dîner sauf Week-end et jour férié **25€**

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier 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.

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Chef de Cuisine Exécutif : Clément LESTABLE

Directeur d'exploitation : Laurent RIVAL