

Pour Commencer

La Salade du Quai pour le Printemps	14€
<i>Bouquet de Sucrine et Mesclun Mimosa, Avocat, Artichaut « Poivrade », Magret de Canard fumé et Chèvre frais du Mâconnais</i>	
Soupe de Moules au Safran de Bresse.....	14€
Fraîcheur de Saumon saumuré Gingembre-Coriandre	15€
Les Œufs de Ferme de Cyril « en Meurette »	13€
Foie Gras de Canard , Chutney de Mendiants	20€
Ravioles d' Escargots de Bourgogne au Beurre vert à l'Ail doux	16€
L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy.....	13€

De Mer et d'Eau douce

Des Crevettes sur une Lasagne d'Aubergine confite au Curry vert et Pesto	26€	
L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »	26€	
La Quenelle de Brochet , sauce Nantua	22€	
Cuisses de Grenouilles sautées en Persillade		
	<i>En Entrée (6 pièces)</i>	20€
	<i>En Plat (10 pièces).....</i>	33€

 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

« Le Spécial Burger » au Bœuf de l'Aubrac (<i>France</i>), Pain artisanal et Comté servi avec des Frites maison	21€
L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (<i>France</i>) tirée à la ficelle, sauce Moutarde à l'ancienne et une embeurrée de Chou vert	19€
Une Fricassée de la Basse-Cour et des Coquillettes au Curcuma	22€
Les Rognons de Veau au Porto, Pasta au Beurre demi sel et Champignons « boutons »	24€
Le Tournedos Charolais (<i>France</i>) au Poivre noir ou nature <i>≈ 200 g</i> une Florentine d'Épinards Ail-Muscade	29€
Tajine de Joue de Veau (<i>France</i>) au Mariage d'Épices	19€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème selon la Mère Blanc, Crêpes Vonnassiennes	29€
<i>avec des Morilles + 8€</i>	

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Directeur d'exploitation : **Laurent COMBA** assisté de **Bertrand DUFLOS**

Clin d'œil de Bord de Saône

La Salade du Quai pour le Printemps
*Bouquet de Sucrine et Mesclun Mimosa, Avocat,
Artichaut « Poivrade », Magret de Canard fumé
et Chèvre frais du Mâconnais*

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré
Gingembre-Coriandre



L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »

ou

Une Fricassée de la Basse-Cour
et des Coquillettes au Curcuma



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

32€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

Une Envie Gourmande

Les Œufs de Ferme de Cyril
« en Meurette »

ou

Foie Gras de Canard,
Chutney de Mendiants



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert à l'Ail doux

ou

Cuisses de Grenouilles
sautées en Persillade (6 pièces)



La Quenelle de Brochet, sauce Nantua

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la Crème selon la Mère Blanc,
Crêpes Vonnassiennes
avec des Morilles + 8€



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert

47€

ou

Menu complet à votre choix

57€

Menu des Bateliers

L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy



Des Crevettes sur une Lasagne d'Aubergine confite au Curry vert et Pesto

ou

L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (*France*) tirée à la ficelle,
sauce Moutarde à l'ancienne et une embeurrée de Chou vert



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

L'Éclair croustillant au Caramiel et Beurre Salé sur un voile de Chocolat noir

28€

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Au déjeuner sauf dimanche et jour férié **22€**

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

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 22h00 pour le dîner

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.

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Printemps 2019