



---

LA TABLE  
D'IGÉ

---

De la vigne à l'assiette

## *Les Entrées*

**Escalope de Foie gras poêlée au Verjus,  
Topinambour et Truffe noire 22 €**

**Goujonnette d'Omble Chevalier,  
Betterave et marmelade de Citron 20 €**

**Chartreuse de Gambas Black-Tiger à l'Avocat 19 €**

**Bouquet Potager aux Herbes odorantes  
et un Bouillon corsé légèrement fumé 16 €**

## *Les Poissons*

**Filet de Rouget Barbet façon matelote, Gnocchi au Safran 31 €**

**Le Homard et le Crabe dans un Cannelloni végétal,  
jus au suc de Crustacés 42 €**

**Noix de Saint Jacques rôties aux épines de Sapin  
et mousseline de Panais 36 €**

## *Les Viandes*

**Ris de Veau croustillant au Beurre de Bresse ½ sel,  
jus Arabica, Butternut au Poivre de Tasmanie 39 €**

**Le classique Lièvre à la Royale et Pâtes fraîches 35 €**

**Le Pigeon de Mr Bernard en cuisson douce,  
millefeuille de Chou vert aux Pignons de Pin 37 €**

**Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » (France) façon « Wellington »,  
Pâtes « Ziti » et Truffes noires gratinées au Comté Grand Cru 32 €**

## *Les Fromages*

**Le Plateau de Fromages affinés de la Région 12 €**

**La faisselle de Fromage Blanc à la Crème de Bresse 7 €**

## *Les Desserts*

**Soufflé aux Fruits de la Passion 15 €**

**Déclinaison de l'Ananas Victoria et Sorbet du Fruit 15 €**

**Palet de Chocolat « Pur Caraïbes » au Gingembre,  
une sauce Moka 15 €**

**La traditionnelle Omelette Norvégienne  
flambée au Grand Marnier 15 €**

# Le Menu

**Escalope de Foie gras poêlée au Verjus,  
Topinambour et Truffe noire**

**ou**

**Goujonnette d'Omble Chevalier,  
Betterave et marmelade de Citron**



**Filet de Rouget Barbet façon Matelote,  
Gnocchi au Safran**

**ou**

**Le Homard et le Crabe dans un Cannelloni végétal,  
jus au suc de Crustacés**



**Le Pigeon de Mr Bernard en cuisson douce,  
millefeuille de Chou vert aux Pignons de Pin**

**ou**

**Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » (France) façon « Wellington »,  
Pâtes « Ziti » et Truffes noires gratinées au Comté Grand Cru**



**Plateau de Fromages affinés de la Région**

**ou**

**Faisselle de Fromage Blanc à la Crème de Bresse**



**Un choix dans les desserts du moment**

**Entrée, plat, fromage et dessert 55 €**

**Deux entrées, plat, fromage et dessert 70 €**