



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

**Le Foie gras de Canard confit en terrine,
un chutney Mangue-Ananas 22 €**

**Goujonnettes 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

**Le Merlu de ligne « façon matelote »,
un risotto Carnaroli aux Coquillages 30 €**

**Le Homard et le Crabe dans un Cannelloni végétal,
Jus aux sucs de Crustacés 42 €**

**Le Sandre « Val de Saône »,
un Sabayon au Vin jaune et des Morilles 36 €**

Les Viandes

**Printanière de Veau de lait de Bourgogne,
Jus nourri de pulpe d'Aromates à l'Angustura 37 €**

**Filet d'Agneau à l'Ail des ours,
Polenta au Safran du Bugey 32 €**

**Le Pigeon rôti au Beurre de Bresse fumé,
millefeuille de Chou vert aux Pignons de Pin 37 €**

**Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » (France) façon « Rossini »,
Pâtes « Ziti » au Comté 35 €**

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

**Le Foie gras de Canard confit en terrine,
un chutney Mangue-Ananas**

ou

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



**Le Sandre « Val de Saône »,
un Sabayon au Vin jaune et des Morilles**

ou

**Le Homard et le Crabe dans un Cannelloni végétal,
Jus aux sucs de Crustacés**



**Le Pigeon rôti au Beurre de Bresse fumé,
millefeuille de Chou vert aux Pignons de Pin**

ou

**Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » (France) façon « Rossini »,
Pâtes « Ziti » au Comté**



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 €