



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

Fondant de Poularde de Bresse marbré de Foie gras 22 €

Ombre Chevalier fumé, Chou rave et marmelade de Citron 20 €

Chartreuse Sylvestre autour des Cèpes 21 €

Bouquet Potager aux Herbes du Jardin 16 €

Les Poissons

**Filet de Rouget Barbet en cuisson douce façon Matelote,
Gnocchi au Safran 31 €**

**Le homard juste Vapeur
et le Crabe dans un Cannelloni en habit vert
Jus au suc de crustacés 42 €**

Noix de Saint Jacques aux Epices et Curry Rouge 36 €

Les Viandes

**La pomme de Ris de Veau croustillante 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, légèrement fumé,
Petites Girolles et jus au Poivre de Cassis 37 €**

**Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » façon « Wellington »
avec une poêlée de Champignons à l'Échalote grise 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 au Grand Marnier
Ou au Chocolat 15 €**

Déclinaison de l'Ananas Victoria et sorbet du fruit 15 €

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

Millefeuille d'Arlettes caramélisées et Banane confite au miel 15 €

Le Menu

Fondant de Poularde de Bresse marbré de Foie gras

ou

Omble Chevalier fumé, Chou rave et marmelade de Citron



Filet de Rouget Barbet en cuisson douce façon Matelote,
Gnocchi au Safran

ou

Le homard juste Vapeur
et le Crabe dans un Cannelloni en habit vert
Jus au suc de crustacés



Le Pigeon de Mr Bernard, légèrement fumé,
Petites Girolles et jus au Poivre de Cassis

ou

Filet de Bœuf « Charolais du Brionnais » façon « Wellington »
avec des Champignons à l'Échalote grise



Plateau de Fromages affinés de la région

ou

Faisselle de Fromage Blanc à la Crème de Bresse



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

ou

Déclinaison de l'Ananas Victoria et sorbet du fruit

Entrée, plat, fromage et dessert 55 €

Deux entrées, plat, fromage et dessert 70 €