



LA TABLE
D'IGÉ

De la vigne à l'assiette

Les Entrées

La Salade d'Igé 14 €

*Bouquet de Mesclun mimosa, Avocat,
Tomate cœur de bœuf, Artichaut « Poivrade »,
Magret de Canard*

**Le Lieu jaune saumuré à l'Aneth,
un gel de Gingembre aux Agrumes 16 €**

**Pâté en croûte de la Basse-cour marbré de Foie gras de Canard,
jus miroir au Vin d'Igé 20 €**

**Meurette d'Œuf de Ferme à la fondue d'Oignon mauve
et aux Escargots, comme en Bourgogne 14 €**

**La Truite de notre vivier, fumée Maison,
Un Velours à l'Oseille du jardin 18 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « à la Vonnassienne »
*En Entrée (6 pièces) 18 €
En Plat (10 pièces) 30 €***

Les Poissons

**Notre Truite au Bleu comme autrefois,
Elevée dans l'eau de source de notre vivier,
un Beurre battu à l'Échalote acidulé et Pommes à l'Anglaise
ou *Tout simplement Meunière* 26 €**

**Le Sandre de « Val de Saône »
aux Morilles et Vin jaune 31 €**

**De belles Crevettes « Black Tiger »
aux Aubergines confites et Curry Rouge 26 €**

Les Viandes

**La Fricassée de Volaille de Bresse AOP
dans un velours ocre à l'Estragon 29 €**

**La Pomme de Ris de Veau dorée
« Bigarade » 35 €**

**Pigeon légèrement fumé puis rôti,
Petits Pois à la Française 32 €**

**Le Burger de Bœuf du Châtelain au Comté grand Cru
avec des Pommes Allumettes 21 €
ou *Rossini* 26 €**

Les Fromages

Les Fromages affinés de la Région 10 €

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

Les Desserts

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

**Les Fraises au Miel
et Crème glacée à la Vanille 12€**

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

Soufflé au Grand Marnier 15€

**Tarte au Citron meringuée
et Noix de coco 13€**

**Une Pavlova
autour des Fruits rouges 15€**

Les Sorbets et Glaces du moment 12€

Clin d'œil
du Val d'Igé

La Salade d'Igé
Bouquet de Mesclun mimosa, Avocat,
Tomate cœur de bœuf, Artichaut « Poivrade »,
Magret de Canard fumé
ou
Meurette d'Œuf de Ferme
à la fondue d'Oignon mauve
et aux Escargots,
comme en Bourgogne

Notre fameuse Truite au Bleu
comme autrefois, élevée dans l'eau de
source de notre vivier
avec un Beurre battu à l'Échalote
acidulé
ou *Tout simplement Meunière*
ou
Pigeon légèrement fumé puis rôti,
Petits Pois à la Française

Les Fraises au Miel
et Crème glacée à la Vanille
Ou
Tarte au Citron meringuée
et Noix de coco

32 €

Invitation Gourmande

Le Lieu jaune saumuré à l'Aneth,
un gel de Gingembre aux Agrumes
ou
Pâté en croûte de la Basse-cour
marbré de Foie gras de Canard
jus miroir au Pinot rouge

Le Sandre de « Val de Saône »
aux Morilles et Vin jaune
ou
Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « à la Vonnassienne »

La Fricassée de
Volaille de Bresse AOP
dans un velours ocre à l'Estragon
ou
La Pomme de Ris de Veau dorée
« Bigarade »

Fromages
et
Un choix dans les desserts du
moment

Entrée, plat, fromage et
dessert 55 €
Deux entrées, plat, fromage
et dessert 70 €