

LA CARTE

Les entrées (servies uniquement avec un plat)

<i>Salade verte de saison</i>	6
<i>La terrine du chef à la volaille et foies blonds, petite salade</i>	16
<i>Oeufs Bio coulant frit, panure panko, sauce meurette</i>	16
<i>Le gâteau de foies blonds, servi chaud avec une sauce financière</i>	16
<i>La douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre de Bresse persillé</i>	17
<i>La terrine de foie gras de canard français, chutney épicé</i>	20
<i>La tartine de foie gras de canard français, noix , vin jaune ...</i>	20

Les plats (servis uniquement avec un fromage ou un dessert, sans entrée attende de 20mn)

<i>La véritable quenelle de brochet maison à la crème de Bresse AOC et aux queues d'écrevisses</i>	24
<i>La belle pièce de boeuf saignante, jus de veau au Porto</i>	28
<i>Le suprême de poulet fermier façon "Gaston Gérard" au savagnin</i>	26
<i>Les grillons de ris de veau à la crème de Bresse et morilles</i>	32
<i>Le burger de canard tout maison, garniture de saison</i>	28
<i>La gratinée de queue de langouste au vin jaune de Château Chalon et vieux comté</i>	32

Nos fromages

<i>Le fromage blanc à la crème de Bresse ou coulis</i>	5
<i>L'assortiment Comté fruité et morbier "maison Poulet"</i>	7
<i>Parfums du Jura : comté ,vin jaune ,noix ...en textures</i>	7

Nos desserts (à commander en début de repas)

<i>Le nougat glacé et son coulis framboises-myrtilles</i>	8
<i>La salade de fruits frais, sirop citron vert-gingembre</i>	8
<i>La classique corniotte, poire pochée et glace poires au vin</i>	8
<i>Le gâteau croquant au chocolat et praliné, sa glace vanille</i>	9
<i>Une idée de la tarte au citron vert et citron yuzu</i>	9
<i>Le soufflé chaud aux oranges et sa petite salade d'agrumes</i>	9
<i>Le café (thé ou tisane) gourmand (supp. 1€ dans menus)</i>	9
<i>Le crémant gourmand (supp. 3€ dans menus)</i>	12