A la carte

Pour commencer

Foie gras de canard — **22,00€**
De la Ferme « Jacquin », caramel de Maury
Sandwich cake, canneberges, pistou de roquettes

Chair de tourteau — **19,00€**
Raviole, salpicon de légumes du moment
Bouillon crémeux au haddock et wasabi

Escargots du « Au bon baveux » — **18,00€**
Cancoillotte et saucisse de Morteau
Purée de céleri aux noisettes grillées

(V) **Raviole** — **13,00€**
De Tofu et wasabi, salpicon de légumes
Nage parfumée, huile d'olives de Raymond Gonfond

Pour la suite

Bœuf — **26,00€**
Tournedos de faux filet, flambé au Whisky
Pomme de terre et pack Choi, saucisson du marin

Dorade sébaste — **25,00€**
En gratin de pain d'épices, purée et chips de patate douce
Beurre monté à la badiane, oignons blancs

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet — **29,00€**
Crème et Vin Jaune, jeunes carottes glacées, tuile de comté
Champignons bruns, Duchesse de panais

(V) **Patate douce** — **18,00€**
Millefeuille, champignons bruns, oignons blancs
Chips, sauce au lait de coco

Les fromages

Plateau de fromages affinés — **13,00€**
De notre région (6 portions)

Fromage blanc de Bresse — **8,50€**
Crème épaisse ou coulis de fruits

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud aux fraises — **12,00€**
Coulis de menthe fraîche
Pipette de Get 31

Pavlova givrée — **12,00€**
Au pomelos, meringue au poivre Tchuli
Chantilly de mascarpone, zestes confits

Tartelette café/chocolat — **12,00€**
Café siphonné, grué torréfié
Ganache noire, tuile craquante, crème « Arabica »

Glaces et sorbets — **8,00€**
Vanille, Chocolat, Café et Cassis, Citron, Pomelos

(V) **Pomelos** — **10,00€**
Frais et givré, sirop à la menthe, zestes confits
Tuile de chocolat

Prix net ttc par personne, service compris