

# Gastronome

**36€**

**Entrée, plat, fromage (4 portions) ou dessert**

**41€**

**Entrée, plat, fromage (4 portions) et dessert**

## Lapin Français

Mousseline au Cognac dans un cannelloni de jus de pruneaux  
Rémoulade de carotte et radis blanc au cerfeuil

OU

## Persil tubéreux

Velouté à la crème de Bresse, en croûte feuilletée  
Saucisse de Morteau, Epoisses coulant

\* \* \*

## Cabillaud

En écailles de pommes de terre  
Oignon farci aux champignons de Paris et olives Kalamata

OU

## Porc IGP de Franche-Comté

Côte épaisse et croustillante, sauce au poivre rouge de Sichuan  
Purée de céleri au beurre, navets Bio de la Ferme du Bief

\* \* \*

## Plateau de fromages affinés

De notre région

OU

## Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

\* \* \*

## Soufflé chaud à l'orange

Cubes confits et pipette de Grand Marnier

OU

## Banane

En tatin, parfumée à la cannelle et raisins Golden  
Sauce chaude de chocolat noir

OU

## Riz Arborio

Cuit au lait et vanille Bio, dans une verrine, riz soufflé  
Glace au lait de brebis, opaline au riz croustillant

OU

## Glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café  
Cassis, citron, framboises

## Prix à la carte

19,00€

17,00€

24,00€

20,00€

13,00€

(6 portions)

8,00€

9,00€

10,00€

10,00€

8,00€