

# Gastronome

**34 €**

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

**40 €**

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

Mise en bouche

\* \* \*

Melon Charentais 14,00€

Gaspacho, billes de pâtes de Sardaigne, jambon de Parme  
Espuma de Macvin du Jura au miel de Bresse

OU

Gros Gris de Chapelle-Voland 16,00€

Au beurre persillé, tomates cocktail farcies  
Vieux Pontarlier mousseux, poireaux fondus et frits

\* \* \*

Rascasse 21,00€

En boudin blanc, aubergine rôtie au Parmesan  
Risotto de Camargue au jus d'herbes de notre potager

OU

Faux filet de bœuf Français 24,00€

Tournedos cuit selon son désir, lard fumé  
Spaetzel au paprika et champignons

\* \* \*

Assiette de fromages affinés 10,00€

De notre région en 6 portions au choix  
Fromageries Liberge et La p'tite crèmerie

OU

Fromage blanc de Bresse 6,00€

Ferme du Mézaneau, Crème épaisse

\* \* \*

Chocolat noir Millot Bio de Madagascar 8,00€

Mousse Grand-mère, langues de chat  
Pomelos, infusion citron-gingembre à la menthe du jardin

OU

Soufflé chaud 8,00€

Aux cubes d'oranges confites  
Pipette de Grand Marnier