

# Épilogue

**45€**

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

**50€**

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

## Saumon

California roll de pomme et ricotta aux deux citrons  
Mousseline de saumon, betterave rouge, huile d'olives

OU

## 1/2 Pigeon de Mr BON

Filet et foie en chausson d'épinards  
Cuisse et aileron confits aux champignons de Paris, jus court

\* \* \*

## Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

A la crème, Château Chalon  
Jeunes légumes du moment

OU

## Daurade royale

Filet snacké au cumin, écume d'absinthe  
Petit épeautre au jus de carottes

\* \* \*

## Plateau de fromages affinés

De notre région

OU

## Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

\* \* \*

## Soufflé chaud à la fraise

Pipette de crème fraise des bois de Cartron

OU

## Chocolats Valrhona en 3 couleurs

Crèmeux de lait, gel de blond, craquant de noir  
Sur un chiffon cake

OU

## Pavlova

A la pêche  
Crue, cuite à la vanille et sorbet

OU

## Glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café  
Cassis, citron, pêche, fraise

## Prix à la carte

18,00€

25,00€

27,00€

25,00€

13,00€

(6 portions)

8,00€

9,00€

10,00€

10,00€

8,00€