

# Gastronome

**36€**

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

**41€**

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

## Escargots de « Au Bon Baveux »

Au vin rouge de Bourgogne et champignons de Paris  
Millefeuille de pain de mie « Maison » et confit d'oignons

OU

## Bœuf

Aspic de paleron persillé, bouillon de cuisson en gelée  
Coulis de carottes et son écume au jus de truffes, quelques feuilles de mâche

\* \* \*

## Canard

Filet en tournedos, endives et carmines  
Sauce bière au foie gras et Griottines de Fougeroles

OU

## Maigre Label rouge

Escalopé, gratiné au moelleux d'Arinthod  
Tarte fine aux épinards, courge et noix

\* \* \*

## 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

## Ananas

Trilogie dans une verrine  
Gâteau caramélisé de mon enfance, Ananas Curd et sorbet

OU

## Tiramisu revu

Hémisphère de chocolat noir, Mascarpone siphonné  
Gel coulant de café, crumble de biscuit

OU

## Glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café  
Cassis, citron, abricot

## Prix à la carte

19,00€

17,00€

24,00€

22,00€

13,00€

(6 portions)

8,00€

9,00€

10,00€

10,00€

8,00€