

# Tentation

**60€**  
**Par personne**

## Mise en bouche

\* \* \*

### Bœuf

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

\* \* \*

### Maigre Label rouge

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

\* \* \*

### Intermède givré

\* \* \*

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

A la crème, parfumée au Vin Jaune  
Gnocchi de polenta aux pleurotes de France

\* \* \*

### Plateau de fromages affinés (4 portions)

De notre région

ou

### Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

\* \* \*

### Tiramisu revu

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