

A la carte

Pour commencer

Canard

Saucisson, foie gras et pommes
Brioche, cidre réduit

24,00€

Poulpe et chorizo

Marinés, olives noires, artichaut violet et poivron
Vinaigre de riz, huile de Maussane-les-Alpilles

19,00€

Truite Bio de Crisenon

Goujonnettes, gaufre de petits pois, radis
Menthe fraîche, yaourt de Toutenant

20,00€



Asperges

Gaspacho, tuile de tonka
Poivrons, kiwi

14,00€

Pour la suite

Veau Français

Croustillant, champignons bruns, moutarde de cassis Bio
Crique carotte / oignon, bière de Bletterans « Burgonde »

26,00€

Maigre « Label rouge »

Asperges, pois chiches et Tahini
Beurre d'orange et Spigol

25,00€

Poulette de Bresse A.O.P de Nicolas Roguet

Crème et Vin Jaune
Pleurotes, légumes verts au comté

29,00€



Pousses d'épinards

Petits pois, artichaut violet, huile d'olives
Pois chiches et Tahini

18,00€

Les fromages

Plateau de fromages affinés

De notre région

13,00€

(6 portions)

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

8,50€

Pour finir (à commander en début de repas)

Soufflé chaud aux noisettes

Gianduja maison

12,00€

Anis de Flavigny

Millefeuille, chocolat Hukambi
Mousseline anis, infusion fraises

12,00€

Riz au lait d'avoine

Rhubarbe, coque au riz soufflé
Glace d'avoine

12,00€

Glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Café et Cassis, Citron, Pomelos

8,00€



Rhubarbe

Confite, sablé chocolat
Fraises de France

10,00€

Prix net ttc par personne, service compris