La carte et les menus

Mets & Vins

Feuilletez notre carte à l'aide des flèches
situées en bas de page



Certains mets de la carte changent en fonction des opportunités de la saison. Nous vous présentons ici un exemple de carte, à titre indicatif.

Derrière nos **mets** se cachent des hommes et des femmes passionnés du bon et beau produit.
Le chef Stéphane PREVALET les met à l'honneur dans l'assiette,
et nous souhaitions vous en faire connaître quelques uns !
Un grand merci à chacun d'entre eux !

Fraises, tomates et herbes fraîches
Bresse Production 01440 Viriat

Huiles de Noisette, Noix, Olives
Huilerie Beaujolaise 69430 Beaujeu

Sorbets et glaces
Mâitre Artisan Glaces des Alpes 74350 Allonzier la Caille

Infusions et Thés
Cafés Allombert 01000 Bourg-en-Bresse

Truite, grenouilles fraîches Prestige
Pisciculture Beuque, Truite de la Petite Montagne 39240 Marigna-sur-Valouse

Nos produits et producteurs

Crème et beurre de Bresse
Laiterie Coopérative 01400 Etrez Beaupont

Escargots
L'Escarpade 01580 Matafelon Granges

Poulet de Bresse Excellence
Chapon Bressan 01340 Montrevel en Bresse

Fromages, fromages blancs
St Denis Fromages 01000 St Denis lès Bourg

Safran
L'Hirondelle 01260 Valromey / Séran

Légumes et fruits divers, herbes fraîches
Jany fruits 01440 Viriat

Farine de Gaude
Moulin Giraud 01190 Ozan

Dans un souci de conservation de la fraîcheur et/ou de la qualité de nos produits, certains mets peuvent être amenés à nous manquer. Veuillez nous en excuser.

Notre pain et nos mignardises sont réalisés par nos soins.

Le restaurant ferme ses portes pour le service du midi à 15h en semaine et 16h le week-end et jours fériés,
pour le service du soir, fermeture à 23h en semaine et 23h30 le weekend et jours fériés.

Menu Express **24 €**

Uniquement le midi, du mercredi au vendredi, sauf jours fériés

Mise en bouche / Plat / Dessert et Café

Menu Eveil des Papilles

Entrée / Plat / Dessert : **39 €** / Entrée + Plat : **34 €** / Plat + Dessert : **30 €**

Mise en bouche

~~~~~~

Pot au feu de champignons des b

Ou

Velouté aux écrevisses et à la crème de Bresse, tuile au curry

Ou

Civier de volaille de Bresse à l'estragon

~~~~~~

Mousseline de pommes de terre aux cèpes, purée de pana

trio de quinoa au curry et butternut

Ou

Sot l'y laisse de Dinde façon meunière, mousseline de pommes de terre aux cèpes

Ou

Dos de cabillaud lardé, trio de quinoa au curry et butternut

~~~~~~

Carte des Desserts

A choisir en début de repas

Menu des Gones **18 €**

Enfants de moins de 12 ans

Dos de cabillaud lardé, risotto

ou Sot l'y laisse de Dinde, mousseline de pommes de terre

~~~~~~

Glace **ou M**oelleux au Chocolat noir

= *Mets végétariens*

Menu Escapade Gourmande

Entrée / Plat / Dessert : **61 €** / Entrée + Plat : **54 €** / Plat + Dessert : **42 €**

Mise en bouche

~~~~~~

Escargots « Hélix Asperza » en pot au feu de champignons

Ou

Foie gras de canard français cuit au naturel, caramel Balsamique et morilles
Chutney poire-morilles, cake aux épices

~~~~~~

Poulet de Bresse Excellence (AOP) à la crème de Bresse et Ecrevisses :
la cuisse en ballotine farcie et le filet rôti au foin

Ou

Grenouilles fraîches « Prestige » cuites comme en Dombes (supplément de 6 €)

Ou

Queue de lotte, risotto aux algues et noix de macadamia

Ou

Ris de Veau poêlés meunière à la farine de Gaude,
purée de panais, girolles et châtaignes roulés au jus

~~~~~~

Carte des Desserts
A choisir en début de repas

Menu Expérience 89 €

Prise de commande avant 13h et 20h45.
Le choix de ce menu s'impose pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

~~~~~~

Foie gras de canard français cuit au naturel, caramel Balsamique et morilles
Chutney poire-morilles, cake aux épices

~~~~~~

½ Homard européen, trio de quinoa au curry et butternut

~~~~~~

Ris de Veau poêlés meunière à la farine de Gaude,
purée de panais, girolles et châtaignes roulés au jus

~~~~~~

Carte des Desserts
A choisir en début de repas

Menu Expérience Mets & Vins 119 €

Menu Expérience que nous accompagnons de notre sélection de 4 verres de vin (*6 cl*)

Nous travaillons avec des produits frais : la préparation des desserts nécessite du temps,
merci de choisir votre dessert en début de repas.
~~~~~~

Carte des Mets

* Les mets marqués sont réalisés à base de produits Saveurs de l'Ain

L'ensemble des plats chauds (poissons et viandes), servis en direct à la carte, nécessitent 20 à 30 minutes de préparation et de cuisson.

Entrées

Velouté aux écrevisses et à la crème de Bresse, tuile au curry * — 14 €
Civier de volaille de Bresse à l'estragon * — 15 €
Escargots « Hélix Asperza » en pot au feu de champignons * — 22 €
Foie gras de canard français cuit au naturel, caramel Balsamique et morilles — 23 €
Chutney poire-morilles, cake aux épices

Poissons

Dos de cabillaud lardé, trio de quinoa au curry et butternut — 23 €
Queue de lotte, risotto aux algues et noix de macadamia — 34 €

Grenouilles fraîches « Prestige » cuites comme en Dombes * — 44 €
Homard européen, trio de quinoa au curry et butternut — 54 €

Viandes

Sot l'y laisse de Dinde (**origine France**) façon meunière, — 23 €
mousseline de pommes de terre aux cèpes
Poulet de Bresse Excellence (AOP - **origine France**), à la crème de Bresse et Ecrevisses *: — 36 €
la cuisse en ballotine farcie et le filet rôti au foin
Ris de Veau (**origine Pays-Bas**) poêlés meunière à la farine de Gaude *, — 34 €
purée de panais, girolles et châtaignes roulés au jus

Avant de terminer

Assiette de 5 Fromages secs — 11 €
Fromage Blanc*, Accompagnement : Crème Fraîche – Coulis de fruits – Miel — 6 €

Desserts — 11 €

A choisir en début de repas – Préparation et/ou cuisson 15 minutes

Crème brulée à la Verveine et Yuzu
Moelleux au Chocolat noir, abricot confit au romarin, sorbet Abricot-Romarin
Citron : crème au citron, meringue et sablé aux noisettes, sorbet Kalamansi
Soupe de fraises et quelques fruits rouges au thé de Ceylan et Basilic, sorbet Cerise
Fraise – **R**hubarbe –**C**itron : Sablé noisette, crème au citron, Rhubarbe à la grenadine et sorbet Fraise