NOS MENUS

AU CŒUR DE BOURG-EN-BRESSE, NOTRE CARTE VOUS INVITE À EXPLORER UNE CUISINE DE SAISON, INSPIRÉE PAR LES PRODUITS DU TERROIR ET SUBLIMÉE PAR LE SAVOIR-FAIRE DU CHEF STÉPHANE PRÉVALET, DISTINGUÉ PAR UN BIB GOURMAND AU MICHELIN DEPUIS 2008.

NOTRE DINER DU RÉVILLON – 31 DÉCEMBRE 2025

POUR LES GRANDES OCCASIONS TELLES QUE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, NOTRE MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN VOUS INVITE À PARTAGER UN INSTANT DE FÊTE, TOUT EN ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE.

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE
DINER DU 31 DÉCEMBRE 2025

PETITES ATTENTIONS
OREILLER AUX CHAMPIGNONS

TARTARE D'AIGUILLETTES DE CANETTE À LA TRUFFE

PANI PURI AU SAUMON ET MANGUE

REPAS
CRÈME D'OURSIN

FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES EN DEUX VERSIONS

NOIX DE ST JACQUES FRANÇAISES, JUS DE LANGOUSTINES À LA CITRONNELLE, BUTTERNUT, CÉLERI ET CAROTTE JAUNE

DOS DE CERF MI-FUMÉ EN PITHIVIERS FARCI, SAUCE TRUFFE

DESSERTS
FINGER MASCARPONE

CLÉMENTINE, VANILLE ET ÉPICES

DÉLICATESSES SUCRÉES

MENU complet, hors boisson = 99 €

Mets & Vins
DEPUIS 2005

Prix nets TTC, service compris

LES COULISSES DU GOUT

NOS METS

TOUS NOS METS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS ET TRAVAILLÉS SELON LES RECETTES MAISON DU CHEF STÉPHANE PRÉVALET.

NOS PROPOSITIONS CULINAIRES PEUVENT VARIER EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DU MARCHÉ ET CERTAINS PRODUITS PEUVENT PONCTUELLEMENT ÊTRE INDISPONIBLES.

NOS VIANDES

TOUS LES METS DE CETTE CARTE, ÉLABORÉS OU PROPOSÉS AVEC DE LA VOLAILLE OU DU PORC SONT GARANTIS D'ORIGINE FRANÇAISE. LES RIS DE VEAU SONT D'ORIGINE ITALIENNE.

ALLERGIES

LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

NOS FOURNISSEURS

DERRIÈRE CHACUN DE NOS METS SE TROUVENT DES HOMMES ET DES FEMMES ANIMÉS PAR LA PASSION DU BEAU ET DU BON PRODUIT.

LE CHEF STÉPHANE PRÉVALET ET SON ÉQUIPE LES SUBLIMENT DANS VOS ASSIETTES, ET NOUS AVONS À CŒUR DE VOUS EN PRÉSENTER QUELQUES-UNS.

UN GRAND MERCI À CHACUN D'ENTRE EUX.

POISSONS, GRENOUILLES FRAÎCHES

TRUITE DE LA PETITE MONTAGNE 39 240 MARIGNA SUR VALOUSE

POULARDE DE BRESSE

DOMAINE DE LA PEROUSE 01 960 ST ANDRÉ SUR VIEUX JONC*

FRUITS & LÉGUMES

JANY FRUITS 01 440 VIRIAT*
BRESSE PRODUCTION 01 440 VIRIAT

CRÈMERIE & FROMAGES

LAITERIE D'ÉTREZ 01 400 ÉTREZ BEAUPONT*
ST DENIS FROMAGERIE 01 000 ST DENIS LES BOURG

...

HUILES → HUILERIE BEAUJOLAISE 69 430 BEAUJEU
SAFRAN → L'HIRONDELLE 01 260 VALROMAY / SERAN*
FARINE DE GAUDE → MOULIN GIRAUD 01 190 OZAN*
INFUSIONS & THÉS → CAFÉS ALLOMBERT 01 000 BOURG-EN-BRESSE
SORBET & GLACES → MAITRE ARTISAN GLACES DES ALPES 74 350 ALLONZIER
ESCARGOTS → L'ESCARPADE 01 580 MATAFELON GRANGES*

PAIN & MIGNARDISES

L'ÉQUIPE METS & VINS - LE PAIN EST RÉALISÉ À BASE DE FARINE "LABEL ROUGE" DE BLÉ.

*PRODUCTEURS RECONNUS PAR LE LABEL SAVEURS DE L'AIN

MENU ÉVEIL DES PAPILLES

MISE EN BOUCHE

VELOUTÉ DE MAÏS, POIS CHICHES ROTIS AU PAPRIKA

OU

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

OU

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE DE BRESSE

FILET DE CANETTE CUIT ROSÉ,
PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE ÉCHALOTES ET CASSIS DU BUGEY

OU

PERCHE EN MOUSSELINE,
QUEUES D'ÉCREVISSES, DÉS DE BUTTERNUT AU CURRY

OU

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE :
PURÉE DE POTIMARRON, RISOTTO DE CÉLERI, BUTTERNUT AU CURRY

CARTE DES DESSERTS
À CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 39 €
FORMULE ENTRÉE + PLAT = 34 €
FORMULE PLAT + DESSERT = 30 €
CE MENU N'EST PAS PROPOSE LES JOURS DE FÊTES ET FÉRIÉS

MENU DES GONES

ENFANT MOINS DE 12 ANS

MISE EN BOUCHE

FILET DE CANETTE, PURÉE DE POTIMARRON
OU
MOUSSELINE DE PERCHE, DÉS BUTTERNUT AU CURRY

GLACE OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

MENU PLAT + DESSERT, HORS BOISSON = 18 €

Mets & Vins
DEPUIS 2005

Prix nets TTC, service compris

MENU ESCAPADE GOURMANDE

MISE EN BOUCHE

ESCARGOTS EN POT AU FEU DE CHAMPIGNONS

OU

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU NATUREL,
CHUTNEY POIRE ET MORILLES, CAKE AUX ÉPICES

POULARDE DE BRESSE (AOP) À LA CRÈME DE BRESSE VIN JAUNE ET MORILLES :
CUISSE EN BALLOTINE FARCIE ET FILET ROTI

OU

NOIX DE ST JACQUES FRANÇAISES JUSTES SAISIES,
PURÉE ET POTIMARRON ET BUTTERNUT AU CURRY, SAUCE HOMARDINE

OU

RIZ DE VEAU POELÉS FAÇON MEUNIÈRE (FARINE DE BLÉ ET GAUDE),
RISOTTO DE CÉLERI, CHATAIGNES AU JUS

CARTE DES DESSERTS
À CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 61 €
FORMULE ENTRÉE + PLAT = 54 €
FORMULE PLAT + DESSERT = 42 €

MENU EXPÉRIENCE

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 CUIT AU NATUREL,
CHUTNEY POIRE ET MORILLES, CAKE AUX ÉPICES

1/2 HOMARD EUROPÉEN DÉCORTIQUÉ AUX CHAMPIGNONS

FILET DE POULARDE DE BRESSE
CRÈME DE BRESSE, VIN JAUNE ET MORILLES, PURÉE DE POTIMARRON

CARTE DES DESSERTS
À CHOISIR EN DEBUT DE REPAS

MENU EXPÉRIENCE 89 €
MENU EXPÉRIENCE METS & VINS 119 €
AVEC ACCORD METS & VINS EN 4 VERRES DE 6 CL

METS À LA CARTE

* *METS RÉALISÉS À BASE DE PRODUITS SAVEURS DE L'AIN*

ENTRÉES

VELOUTÉ DE MAÏS, POIS CHICHES ROTIS AU PAPRIKA - 15 €

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS - 15 €

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE DE BRESSE - 15 € *

ESCARGOTS EN POT AU FEU DE CHAMPIGNONS - 23 € *

FOIE GRAS CUIT AU NATUREL, CHUTNEY POIRE-MORILLES, CAKE AUX ÉPICES - 23 €

PLATS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE :
PURÉE DE POTIMARRON, RISOTTO DE CÉLERI, BUTTERNUT AU CURRY - 21 €

MOUSSELINE DE PERCHE, QUEUES D'ÉCREVISSES, BUTTERNUT AU CURRY - 23 €

NOIX DE ST JACQUES FRANÇAISES JUSTES SAISIES,
PURÉE ET POTIMARRON ET BUTTERNUT AU CURRY, SAUCE HOMARDINE - 34 €

HOMARD EUROPÉEN ENTIER DÉCORTIQUÉ AUX CHAMPIGNONS - 54 €

FILET DE CANETTE,
PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE ÉCHALOTE ET CASSIS DU BUGEY - 23 € *

POULARDE DE BRESSE (AOP) À LA CRÈME DE BRESSE, VIN JAUNE ET MORILLES,
CUISSE EN BALLOTINE FARCIE ET FILET ROTI, PURÉE DE POTIMARRON - 34 € *

RIZ DE VEAU POELÉS FAÇON MEUNIÈRE
(FARINE DE BLÉ ET DE GAUDE), RISOTTO DE CÉLERI, CHATAIGNES AU JUS - 34 € *

FROMAGES

ASSIETTE DE CINQ FROMAGES AOC - 11 €

FROMAGE BLANC : NATURE, CRÈME DE BRESSE, COULIS DE FRUITS ROUGES - 6 € *

DESSERTS - 11 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE LITCHI, COULIS BERGAMOTE

CRÈME BRULÉE VERVEINE ET YUZU *

CITRON : SABLÉ AUX NOISETTES, CRÈME CITRON, MERINGUE CITRONNÉE

PAVLOVA POIRE ET CHATAIGNE

PRALINÉ-ORANGE SANGUINE :
SABLÉ NOISETTES, GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ, GELÉE ORANGE SANGUINE

Mets & Vins
DEPUIS 2005

Prix nets TTC, service compris