NOS MENUS

AU CŒUR DE BOURG-EN-BRESSE, NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE CONTEMPORAINE DE LA BRESSE ET DE TERRITOIRE.

GUIDÉE PAR LES SAISONS ET LES PRODUCTERUS LOCAUX, LE CHEF STÉPHANE PRÉVALET SIGNE UNE CUISINE PRÉCISE ET SINCÈRE, OÙ CHAQUE PRODUIT TROUVE SA JUSTE EXPRESSION.

DISTINGUÉ PAR UN BIB GOURMAND AU GUIDE MICHELIN DEPUIS 2008, LE RESTAURANT AFFIRME UNE IDENTITÉ FONDÉE SUR LE GOÛT, LA SAISON ET LE RESPECT DU PRODUIT.

LES COULISSES DU GOÛT

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 PREVALET.

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 DE L'AGNEAU SONT GARANTIS D'ORIGINE FRANÇAISE.

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 STEPHANE PREVALET 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.

TRUITE, GRENOUILLES FRAICHES

TRUITE DE LA PETITE MONTAGNE 39 240 MARIGNA SUR VALOUSE

POULARDE DE BRESSE

DOMAINE DE LA PÉROUSE 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

FARINE DE BLÉ → MOULIN NICOLAS 01 310 POLLIAT

FARINE DE GAUDE → MOULIN GIRAUD 01 190 OZAN

CAFÉ → CAFÉS GAILLARD 01 000 BOURG-EN-BRESSE

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.

PRODUCTEURS RECONNUS PAR LE LABEL SAVEURS DE L'AIN

METS PRINTANIERS

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

TRUITE FUMÉE DE LA PETITE MONTAGNE,
CHOUX FLEUR À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CALAMANSI ET SÉSAME

OU

TERRINE DE LÉGUMES PRINTANIERS AU FROMAGE BLANC,
JUS D'HERBES

« • « • » • »

FILET DE CANNETTE CUIT ROSÉ
PURÉE DE CAROTTES AU CITRON CONFIT, CAROTTE BRAISÉE AU CUMIN

OU

LIEU JAUNE, CUISSON NACRÉE
ASPERGES VERTES, ÉCUME AU PAPRIKA FUMÉ

OU

RAVIOLES AU CHÈVRE FRAIS FERMIER ET TÉTRAGONE,
ARTICHAUTS GLACÉS AU BEURRE DE BRESSE, ÉMULSION DE LAIT FUMÉ,
FONDUE DE POIREAUX ET ASPERGES VERTES

« • « • » • »

INSTANT SUCRÉ
À choisir en début de repas

MENU DÉJEUNER GOURMAND
UNIQUEMENT LE MIDI DU MERCREDI AU SAMEDI, SAUF JOURS FÉRIÉS
Entrée + Plat **OU** Plat + Instant sucré • 30 euros

MENU ÉVEIL DES PAPILLES
SAUF JOURS FÉRIÉS & JOURS DE FËTES
Entrée + Plat + Instant sucré • 40 euros

Mets & Vins
DEPUIS 2005

Prix nets TTC, exprimés en euros,
TVA 10%, service compris

METS GOURMANDS

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

ESCARGOTS de CATHY,
FONDUE DE POIREAUX, ÉMULSION À L'AIL DOUX

OU

ARTICHAUTS POÊLÉS, FOIE GRAS FONDANT,
COPEAUX DE VIEUX COMTÉ, JUS DE VEAU ET HUILE DE NOISETTES

« • « • » • »

LANGOUSTINES DÉCORTIQUÉES NACRÉES,
QUINOA FROID AU PAMPLEMOUSSE,
JUS DE LANGOUSTINES, ÉCORCE DE CITRONNELLE ET AIL NOIR

OU

POULARDE DE BRESSE AOP :
CUISSE EN BALLOTINE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET FILET ROTI,
BLÉ TENDRE FUMÉ ET ASPERGES VERTES,
SAUCE CRÈME DE BRESSE, WHISKY ET MORILLES

OU

RIS DE VEAU DE LAIT CROUSTILLANT,
LÉGUMES PRINTANIERS GLACÉS AU BEURRE DE BRESSE, JUS CORSÉ

« • « • » • »

INSTANT SUCRÉ
À choisir en début de repas

MENU ESCAPADE GOURMANDE
Entrée + Plat + Instant sucré • 61 Euros
Entrée + Plat • 54 Euros
Plat + Instant sucré • 42 Euros

METS SIGNATURE

MENUS « EXPÉRIENCE » et « PLÉNITUDE »
PRISE DE COMMANDE AVANT 13H ET 20H30.
LE CHOIX DES MENUS « EXPÉRIENCE » et « PLÉNITUDE »
S'IMPOSE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

RAVIOLES AU CHÈVRE FRAIS FERMIER ET TÉTRAGONE,
ÉMULSION DE LAIT FUMÉ

« • « • » • »

LANGOUSTINES DÉCORTIQUÉES NACRÉES,
QUINOA FROID AU PAMPLEMOUSSE,
JUS DE LANGOUSTINES, ÉCORCE DE CITRONNELLE ET AIL NOIR

« • « • » • »

« POYPE » DE GRENOUILLES DÉSOSSÉES AU BEURRE DE BRESSE,
TOMATES CONFITES, ÉMULSION À L'AIL DOUX

« • « • » • »

POULARDE DE BRESSE AOP :
FILET ROTI, BLÉ TENDRE FUMÉ ET ASPERGES VERTES,
SAUCE CRÈME DE BRESSE, WHISKY ET MORILLES

« • « • » • »

INSPIRATION FROMAGÈRE BRESSANE

« • « • » • »

INSTANT SUCRÉ
À choisir en début de repas

MENU EXPÉRIENCE En 3 METS, Inspiration fromagère & Instant sucré • 92 Euros

MENU EXPÉRIENCE METS & VINS • 122 Euros
Avec accord Mets & Vins en 4 verres de 6 cl

MENU PLÉNITUDE En 4 METS, Inspiration fromagère & Instant sucré • 110 Euros

MENU PLÉNITUDE METS & VINS • 145 Euros
Avec accord Mets & Vins en 5 verres de 6 cl

Mets & Vins
DEPUIS 2005

Prix nets TTC, exprimés en euros,
TVA 10%, service compris

METS À LA CARTE

METS RÉALISÉS À BASE DE PRODUITS SAVEURS DE L'AIN

« « • » » « « • » » LE VÉGÉTAL « « • » » « « • » »

TERRINE DE LÉGUMES PRINTANIERS AU FROMAGE BLANC • 15

RAVIOLES AU CHÈVRE FRAIS FERMIER ET TÉTRAGONE, ARTICHAUTS GLACÉS AU BEURRE DE BRESSE, ÉMULSION DE LAIT FUMÉ, FONDUE DE POIREAUX ET ASPERGES • 21

« « • » » « « • » » LES ENTRÉES « « • » » « « • » »

TRUITE FUMÉE DE LA PETITE MONTAGNE,
CHOUX FLEUR À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CALAMANSI ET SÉSAME • 15

ESCARGOTS DE CATHY, FONDUE DE POIREAUX, ÉMULSION À L'AIL DOUX • 23

ARTICHAUTS POÊLÉS, FOIE GRAS FONDANT, COPEAUX DE VIEUX COMTÉ,
JUS DE VEAU ET HUILE DE NOISETTES • 23

« « • » » « « • » » LA MER « « • » » « « • » »

LIEU JAUNE, ASPERGES VERTES, ÉCUME AU PAPRIKA FUMÉ • 24

LANGOUSTINES DÉCORTIQUÉES NACRÉES,
QUINOA FROID AU PAMPLEMOUSSE ROSE, JUS DE LANGOUSTINES,
ÉCORCE DE CITRONNELLE ET AIL NOIR • 36

« « • » » « « • » » LA TERRE « « • » » « « • » »

FILET DE CANNETTE CUIT ROSÉ
PURÉE DE CAROTTES AU CITRON CONFIT, CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN • 24

POULARDE DE BRESSE AOP :
CUISSE EN BALLOTINE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET FILET ROTI,
BLÉ TENDRE FUMÉ ET ASPERGES VERTES,
SAUCE CRÈME DE BRESSE, WHISKY ET MORILLES • 36

RIS DE VEAU DE LAIT CROUSTILLANT,
LÉGUMES PRINTANIERS GLACÉS AU BEURRE DE BRESSE, JUS CORSÉ • 34

« « • » » « « • » » LES FROMAGES « « • » » « « • » »

INSPIRATION FROMAGÈRE BRESSANE • 12

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AOC • 11

FROMAGE BLANC : NATURE, CRÈME DE BRESSE OU COULIS DE FRUITS ROUGES • 6

« « • » » « « • » » LES INSTANTS SUCRÉS • 11 « « • » » « « • » »

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, SORBET LITCHI ET COULIS BERGAMOTE

TATIN DE BANANES CARAMÉLISÉES • MORILLES CONFITES AU SUCRE,
SIROP DE VINAIGRE BALSAMIQUE ET SEPT ÉPICES, GLACE MASCARPONE

ENTREMET POIRE & AMANDE

« « • » » INSTANT SUCRÉ SIGNATURE • 12 « « • » »

MA VERSION DE LA TARTE AU CITRON :
SABLÉ AUX NOISETTES, CRÈMEUX CITRON, MERINGUE AU CITRON VERT

« • « • » • »

MENU DES GONES

ENFANT MOINS DE 12 ANS

PREMIERS INSTANTS

« « • » »

FILET DE CANETTE **OU** LIEU JAUNE

« • « • » • »

GLACE **OU** MOELLEUX AU CHOCOLAT

MENU des GONES
Plat + Dessert • 18 euros

Mets & Vins
DEPUIS 2005