NOS MENUS

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

GUIDÉ PAR LES SAISONS ET LES PRODUCTEURS LOCAUX, LE CHEF STEPHANE PREVALET SIGNE UNE CUISINE PRÉCISE ET SINCÈRE, OÙ CHAQUE PRODUIT TROUVE SA JUSTE EXPRESSION.

DINTINGUÉ 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

...

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

EVEIL DES PAPILLES

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

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

OU

VELOUTÉ GLACÉ AUX FANES DE RADIS ET ORTIES,
FROMAGE BLANC À LA CIBOULETTE

« • « • » • »

FILET DE CANNETTE CUIT ROSÉ
POLENTA AUX PISTACHES, CERISES AU XÉRÈS

OU

DAURADE ROYALE FRANÇAISE
TABOULÉ À LA BERGAMOTE, CAVIAR D'AUBERGINE, SAUCE VIERGE

OU

BEIGNETS CROUSTILLANTS DE COURGETTE AU BASILIC
SAROUSSA, TABOULÉ À LA BERGAMOTE

« • « • » • »

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 & FÊTE DES PÈRES
Entrée + Plat + Instant sucré • 40 euros

Mets & Vins
DEPUIS 2005

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

ESCAPADE GOURMANDE

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA FARINE DE GAUDE POÊLÉE,
PÊCHE JAUNE CRUE ET ROTIE, SAUCE À LA VERVEINE CITRONNELLE

OU

ARTICHAUTS POIVRADES, PAMPLEMOUSSE ROSE DE CORSE,
ROQUETTE ET VINAIGRETTE FRUIT DE LA PASSION

« • « • » • »

CARPACCIO DE POULPE, CÉVICHÉ DE LÉGUMES

OU

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

OU

RIS DE VEAU DE LAIT CROUSTILLANT,
ASPERGES SAUVAGES & LÉGUMES 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 « PL
ÉNITUDE » S'IMPOSE POUR L'ENSEMBLE DE L
A TABLE

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

ARTICHAUTS POIVRADES, PAMPLEMOUSSE ROSE DE CORSE,
ROQUETTE ET VINAIGRETTE FRUIT DE LA PASSION

« • « • » • »

CARPACCIO DE POULPE, CÉVICHÉ DE LÉGUMES

« • « • » • »

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

« • « • » • »

POULARDE DE BRESSE AOP:
FILET ROTI, BLÉ TENDRE FUMÉ, 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 « « • » » « « • » »

VELOUTÉ GLACÉ AUX FANES DE RADIS ET ORTIES, FROMAGE BLANC À LA CIBOULETTE • 15

ARTICHAUTS POIVRADES, PAMPLEMOUSSE ROSE DE CORSE,
ROQUETTE ET COULIS FRUIT DE LA PASSION • 22

BEIGNETS CROUSTILLANTS DE COURGETTE AU BASILIC
SAROUSSA, TABOULÉ À LA BERGAMOTE • 21

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

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

ESCALOPE DE FOIE GRAS À LA FARINE DE GAUDE POÊLÉE,
PÊCHE JAUNE ROTIE, SAUCE À LA VERVEINE CITRONNELLE • 23

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

DAURADE ROYALE FRANÇAISE
TABOULÉ À LA BERGAMOTE, CAVIAR D'AUBERGINE, SAUCE VIERGE • 24

CARPACCIO DE POULPE, CÉVICHÉ DE LÉGUMES • 34

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

FILET DE CANNETTE CUIT ROSÉ
POLENTA AUX PISTACHES, CERISES AU XÉRÈS • 24

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

RIS DE VEAU DE LAIT CROUSTILLANT,
ASPERGES SAUVAGES & LÉGUMES 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, OULIS DE FRUITS ROUGES • 6

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, SORBET LITCHI ET COULIS BERGAMOTE

PRALINÉ – FRAMBOISE:
GANACHE MONTÉE CHOCLAT AU LAIT ET PRALINÉ, GELÉE À LA FRAMBOISE

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT À LA FRAISE, FRAISE MARINÉE AU BASILIC

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

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

« • « • » • »

MENU DES GONES
ENFANT MOINS DE 12 ANS

PREMIERS INSTANTS

« « • » »

FILET DE CANETTE **OU** DAURADE ROYALE

« • « • » • »

GLACE **OU** MOELLEUX AU CHOCOLAT

MENU des GONES

Plat + Dessert • 18 euros

Mets & Vins
DEPUIS 2005