NOS MENUS

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

À L'AUTOMNE, LA NATURE CHANGE DE RYTHME ET LES SAVEURS SE FONT PLUS PROFONDES. GUIDÉ PAR LES SAISONS ET LE TRAVAIL DE NOS PRODUCTEURS, LE CHEF STÉPHANE PREVALET COMPOSE UNE CUISINE PRÉCISE ET SINCÈRE, QUI LAISSE À CHAQUE PRODUIT LE SOIN DE RACONTER SON TERROIR.

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, ET LE PLAISIR DE PARTAGER UNE CUISINE VIVANTE AU FIL DES SAISONS.

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 DE COURGE D'HALLOWEEN,
ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, QUELQUES GIROLLES

« • « • » • »

FILET DE CANETTE CUIT ROSÉ, SAUCE CASSIS
PURÉE DE POTIMARRON, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS

OU

DAURADE ROYALE FRANÇAISE, CAVIAR D'AUBERGINE, SAUCE VIERGE

OU

SAMOUSSA DE LÉGUMES, PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE AU CASSIS

« • « • » • »

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
Entrée + Plat + Instant sucré • 40 euros

Mets & Vins
DEPUIS 2005

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

ESCAPADE GOURMANDE

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, CHUTNEY MANGUE-ANANAS
CARAMEL AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET JUS DE MORILLES, BRIOCHE

OU

ESCARGOTS DE CATHY,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE CHAMPIGNONS

« • « • » • »

NOIX DE ST JACQUES DE LA BAIE DE ST BRIEUC,
PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE HOMARDINE

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

DOS DE CERF POÊLÉ, PURÉE DE PANAIS, 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

PRISE DE COMMANDE AVANT 13 H ET 20 H 30 .
LE CHOIX DU MENU « EXPÉRIENCE » S'IMPOSE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PREMIERS INSTANTS

« • « • » • »

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, CHUTNEY MANGUE-ANANAS
CARAMEL AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET JUS DE MORILLES, BRIOCHE

« • « • » • »

« 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

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

« « • » » « « • » » ENTRÉES VÉGÉTALES « « • » » « « • » »

VELOUTÉ DE COURGE D'HALLOWEEN,
ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, QUELQUES GIROLLES • 15

POT AU FEU DE CHAMPIGNONS DES BOIS • 16

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

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

« POYPE» DE GRENOUILLES DÉSOSSÉES AU BEURRE DE BRESSE,
TOMATES CONFITES, ÉMULSION À L'AIL DOUX • 21

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, CHUTNEY MANGUE-ANANAS
CARAMEL AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET JUS DE MORILLES, BRIOCHE • 23

ESCARGOTS DE CATHY,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE CHAMPIGNONS • 23

« « • » » « « • » » PLAT VÉGÉTAL « « • » » « « • » »

SAMOUSSA DE LÉGUMES, PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE AU CASSIS • 21

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

DAURADE ROYALE FRANÇAISE, CAVIAR D'AUBERGINE, SAUCE VIERGE • 24

NOIX DE ST JACQUES DE LA BAIE DE ST BRIEUC,
PURÉE DE POTIMARRON, SAUCE HOMARDINE • 34

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

FILET DE CANNETTE CUIT ROSÉ SAUCE CASSIS
PURÉE DE POTIMARRON, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS • 24

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

DOS DE CERF POÊLÉ, PURÉE DE PANAIS, JUS CORSÉ • 36

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

INSPIRATION FROMAGÈRE BRESSANE • 12

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AOC • 11

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

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, GLACE PISTACHE

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

TATIN AUX POMMES ET AUX MORILLES, GLACE VANILLE

« « • » » 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