

La Carte



Tous nos plats sont entièrement faits maison avec des produits frais et locaux :
Les légumes sont fournis par le « Verger de l'Abbaye » à Tournus,
Les viandes sont d'origine Française.

LES ENTREES

<i>Cromesquis d'escargot au pied de cochon et kimchi, rémoulade au gingembre</i>	16 €
<i>Pastrami fumé au foin, velouté de potiron et coco servi froid, courge spaghetti en aigrettes et noisettes</i>	19 €
<i>Maki de truite « des Dombes » à l'hibiscus, salsifis confits</i>	22 €
<i>Poulpe confit aux épices, déclinaison d'avocat</i>	24 €

LES POISSONS

<i>Grenouilles en goujonnettes persillées, maltasha et oignons doux, crémeux grenouille et chermoula épicée</i>	25 €
<i>Saint Jacques poelées et coquillages, sapin, royal de choux fleur</i>	28 €
<i>Saint Pierre en chaud froid, chartreuse, pomme de terre, betterave</i>	35 €

LES VIANDES

<i>Lièvre à la royale, céleri, marrons, amarena</i>	28 €
<i>Filet de bœuf charolais, rossini revisité, pomme paillasson, foie gras pinot noir porto, mimolette, jus corsé</i>	32 €
<i>Ris de veau rôtis au miel et badiane, raviole des sous-bois, cèpes grillés, jus de viande infusé au café</i>	35 €

Les signatures du chef

*Selles d'agneau farcies aux morilles et
chanterelles, cuit en croûte de sel, purée de
pomme de terre aux cèpes pour deux personnes
(30 minutes de cuisson)*
80 €

*Homard flambé à l'anis
en deux services
pour deux personnes*
80 €

LES FROMAGES

<i>Grand plateau des maîtres fromagers</i>	12 €
<i>Cervelle de canuts</i>	7 €

LES DESSERTS

<i>Paris-Brest aux noix de pécan, sorbet banane</i>	9 €
<i>Pain de Gêne, crémeux chocolat extra bitter, crème montée fumée vanille</i>	9 €
<i>Crème de citron, mousse yaourt, sorbet fenouil</i>	9 €
<i>Nougat glacé au jasmin, fruits secs</i>	9 €