

---

## ENTREES

---

Foie Gras de Canard Cuit dans sa graisse, Mignonette de Poivre et Fleur de Sel Tartelette de Fruits de Saison, Petites Pousses de Betteraves 25 €

Tartare de Saint Jacques et Huîtres Creuses à l'Huile d'Olive Citrino et Herbes Fraîches 22 €

Velouté de Butternut au Macis, Œuf Poché, Eclats de Châtaignes et Petits Croûtons 17 €

Savarin de Saint Jacques, Huîtres Pochées, Sauce Poulette au Cresson de Fontaine 23 €

Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre et Pain de Campagne Grillé 19 €

---

## POISSONS

---

Filet de Sandre au Vin de Brouilly et Lard Séché, Mousseline de Céleri Rave aux Pommes Granny et Pommes de Terre Anna 22 €

Risotto Vénééré Lié au Parmesan, Poulpe Poêlé à la Plancha, Son Jus de Cuisson au Curry Vert 21 €

Filet de Dorade, Fricassée de Légumes oubliés et Purée de Céleri, Crème de Crustacés à la Fine Champagne 22 €

Poêlée de Saint Jacques, Petit Epeautre Comme un Risotto, Crème de Butternut à la Muscade 29 €

Quenelle de Brochet du Belooga, Coulis d'Ecrevisses, Epinard Frais au Beurre d'Etrez, Pilaf de Riz Sauvage 23 €

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



---

## VIANDES

---

*Lièvre à la Royale, Purée de Céleri et Pommes Granny Smith,  
Fricassée de Champignons des Bois* 28 €

*Bouchée à la Reine, Crêtes et Rognons de Coq, Ris de Veau, Quenelle  
de Volaille, Champignons et Queues d'écrevisses, Riz Pilaf* 26 €

*Filet de Bœuf au Poivre Vert de Madagascar, Frites Fraîches Maison,  
Bouquet de Salades de Saison* 32 €

*Dodine de Volaille de Bresse aux Ecrevisses, Sauce Suprême  
au Vin Jaune, Pilaf de Riz Sauvage* 28 €

*Pavé de Longe de Veau Poêlée au Romarin, Gnocchis de  
Pommes de Terre, Girolles et Pleurotes, Jus de Veau* 27€

---

## FROMAGES

---

*Fromage Blanc d'Étrez en Faisselle comme vous l'aimez* 8.00 €

*Saint Marcellin, Bouquet de Salade de Saison* 9.50 €

*Assiette de Fromages Affinés* 9.50 €

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



# MENUS

## Promenade Gourmande 66 €

### & Découverte : (Entrée, plat, fromage & dessert) 56 €

*Foie Gras de Canard Cuit dans sa graisse, Mignonette de Poivre et Fleur de Sel  
Tartelette de Fruits de Saison, Petites Pousses de Betteraves*

**\*\*\* ET / OU \*\*\***

*Savarin de Saint Jacques, Huîtres Pochées,  
Sauce Poulette au Cresson de Fontaine*

**\*\*\*\*\***

*Risotto Vénéré Lié au Parmesan, Poulpe Poêlé à la Plancha,  
Son Jus de Cuisson au Curry Vert*

**\*\*\* ET / OU \*\*\***

*Pavé de Longe de Veau Poêlée au Romarin, Gnocchis de Pommes de Terre,  
Girolles et Pleurotes, Jus de Veau*

**\*\*\*\*\***

*Assiette de Fromages Affinés*

*Ou*

*Brie de Meaux aux Fruits secs, Bouquet de Salades de Saison*

*Ou*

*Fromage Blanc d'Étrez en Faisselle comme vous l'aimez*

**\*\*\*\*\***

*Rêve d'enfant, Choisissez votre Dessert dans notre Carte*

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



# Le Semainier

## Servi tous les jours Midi & Soir

### Du Vendredi 15 au Mercredi 20 Février 2019

*Tarte à l'Oignon, Bouquet de Salades de Saison à l'Huile de Noisettes,  
Petits Lardons Fumés*

Ou

*Gâteau de Foie Blond de Volaille de Bresse et Foie Gras, Sauce suprême au Vin Jaune  
et sot-l'y-laisse de Volaille Fermière*

Ou

*Crème de Cèpes comme une Crème Brûlée, Fricassée de Cèpes  
et Salade d'Herbes Fraîches à l'Huile d'Olive*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de Bar, Mousseline de Carottes au Gingembre,  
Sauce Légère au Curry Madras*

Ou

*Epaule d'Agneau Confit, Semoule de Couscous au Raisin Blond,  
Légumes d'hiver et Citron Confit*

Ou

*Risotto Arborio Lié au Parmesan, Poêlée de Grosses Gambas,  
Jus Brun de Volaille et Ecume de Roquette*

\*\*\*\*\*

*Eclair façon Paris-Brest à la Crème Légère au Praliné Noisette,  
Crèmeux et Brunoise de Mangue et sa Glace Vanille*

**Formule Prémices\* : Entrée et plat 29 €**

**Formule Délices\* : Plat et dessert 29 €**

**Formule Complices : Entrée, plat et dessert 36 €**

**\*Les Formules Prémices et Délices sont disponibles Midi & Soir,  
Hors Vendredi Soir, Week-end et Jour Férié**

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



---

## DESSERTS

---

<i>Tarte Chocolat &amp; Caramel aux Eclats de Noix de Pécan, Sauce Caramel Beurre Salé et sa Glace Chocolat</i>	9,80 €
<i>Poire de Chasselay à la Fève de Tonka Cuit dans son Caramel Sorbet Poire, Tuile aux Cinq Sésames</i>	9,80 €
<i>Ganache Montée au Citron et son Confit de Citron Vert Façon Tarte Citron Meringuée et sa Glace Chocolat Blanc</i>	9,80€
<i>Soufflé Glacé à la Châtaigne d'Ardèche et Rhum Cultivateur, Brisure de Marron Glacé, Massepain au Chocolat</i>	9,80 €
<i>Minestrone de Fruits exotiques, Sirop léger à la main de Bouddha, Sorbet de Fruits exotiques, Petit Lingot Coco</i>	9,80 €
<i>Crème Brûlée au Praliné, Craquant au Chocolat, Chouchou Pistache et sa Glace Pain d'Epice</i>	9,80 €

Desserts Maison et Glaces Artisanales



Pour accompagner vos desserts, notre Maître d'hôtel vous propose sa sélection de vins :

- **Coupe d'FRV 100 Gamay du Beaujolais J.P Brun** 6 €
- **Coupe d'In Extremis J.P Brun (Vendanges tardives)** 12 €

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



### **Pour nos jeunes convives**

*Nous vous proposons : une entrée et un plat dans le Menu Semainier ainsi qu'un dessert à la carte pour 16 €*



### **Menu du Jour**

*Amuse-bouche, plat et dessert au choix du Chef uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors jour férié 23,00 €*



### **Mot du chef**

*Nous sommes tributaires de l'arrivage de nos produits, si l'un d'entre eux venait à manquer à notre carte ne nous en tenez pas rigueur, nous vous proposerons les meilleurs produits présents sur le marché*

