

Menu Gastronomique 37€ entrée, plat, fromage et dessert
Menu Gourmand 45€ entrée, poisson, plat, fromage et dessert

Mise en bouche



Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
Chutney de saison et pain aux figues

ou

Cocotte d'escargots de Bourgogne aux cèpes
beurre d'ail crémé

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée sur Tatin de pommes
caramélisées au miel de Sapin (Miellerie Cochet)



Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates



Magret de canard au vinaigre de mangue

ou (huilerie beaujolaise)

Entrecôte Charolaise sauce Marchand de vin

ou (origine France)

Ris de veau au jus de raisin
(origine France)



Faisselle Bressane et sa crème épaisse

ou

Plateau de fromages affinés



Dessert maison au choix

Menu Gourmand

Mise en bouche



*Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
Chutney de saison et pain aux figues*

ou

*Cocotte d'escargots de Bourgogne aux cèpes
au beurre d'ail crémé*

ou

*Escalope de foie gras de canard poêlée sur Tatin de pommes
caramélisées au miel de Sapin (Miellerie Cochet)*



*Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates*



Entrecôte Charolaise sauce Marchand de vin

ou

Ris de veau au jus de raisin

(origine France)



Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle Bressane et sa crème épaisse



Dessert maison au choix

Menu Gastronomer

Mise en bouche



*Foie gras frais de canard maison cuit en terrine
Chutney de saison et pain aux figues*

ou

*Cocotte d'escargots de Bourgogne aux cèpes
au beurre d'ail crémé*

ou

*Escalope de foie gras de canard poêlée sur Tatin de pommes
caramélisées au miel de Sapin (Miellerie Cochet)*



*Sandre poché au Mâcon blanc
fondue de poireaux et concassé de tomates*



Entrecôte Charolaise sauce Marchand de vin

ou

Ris de veau au jus de raisin

(origine France)



Plateau de fromages affinés

ou

Faisselle Bressane et sa crème épaisse



Dessert maison au choix