

*Menu Régional 29,50€ entrée, plat, fromage, dessert*  
*25€ entrée, plat, dessert*

*Mise en bouche*



*Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail*  
*ou*  
*Aumonière de fromage de chèvre d'Avenas*  
*sur lit de salade vinaigre de miel*  
*(huilerie beaujolaise)*



*Filet de Carpe de la Dombes beurre blanc*  
*ou*  
*Suprême de pintade fermière à l'émincé de poireaux*



*Faisselle bressane et sa crème épaisse*  
*ou*  
*Plateau de fromages affinés*



*Dessert maison au choix*

*Menu Gastronomique 35€ entrée, plat, dessert*  
*Menu Gourmand 43€ entrée, poisson, plat, dessert*  
*(supplément fromages 4,50€)*

*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)*



*Dessert maison au choix*